

Bavar.

1554

kd

Bavar.

1554 kd

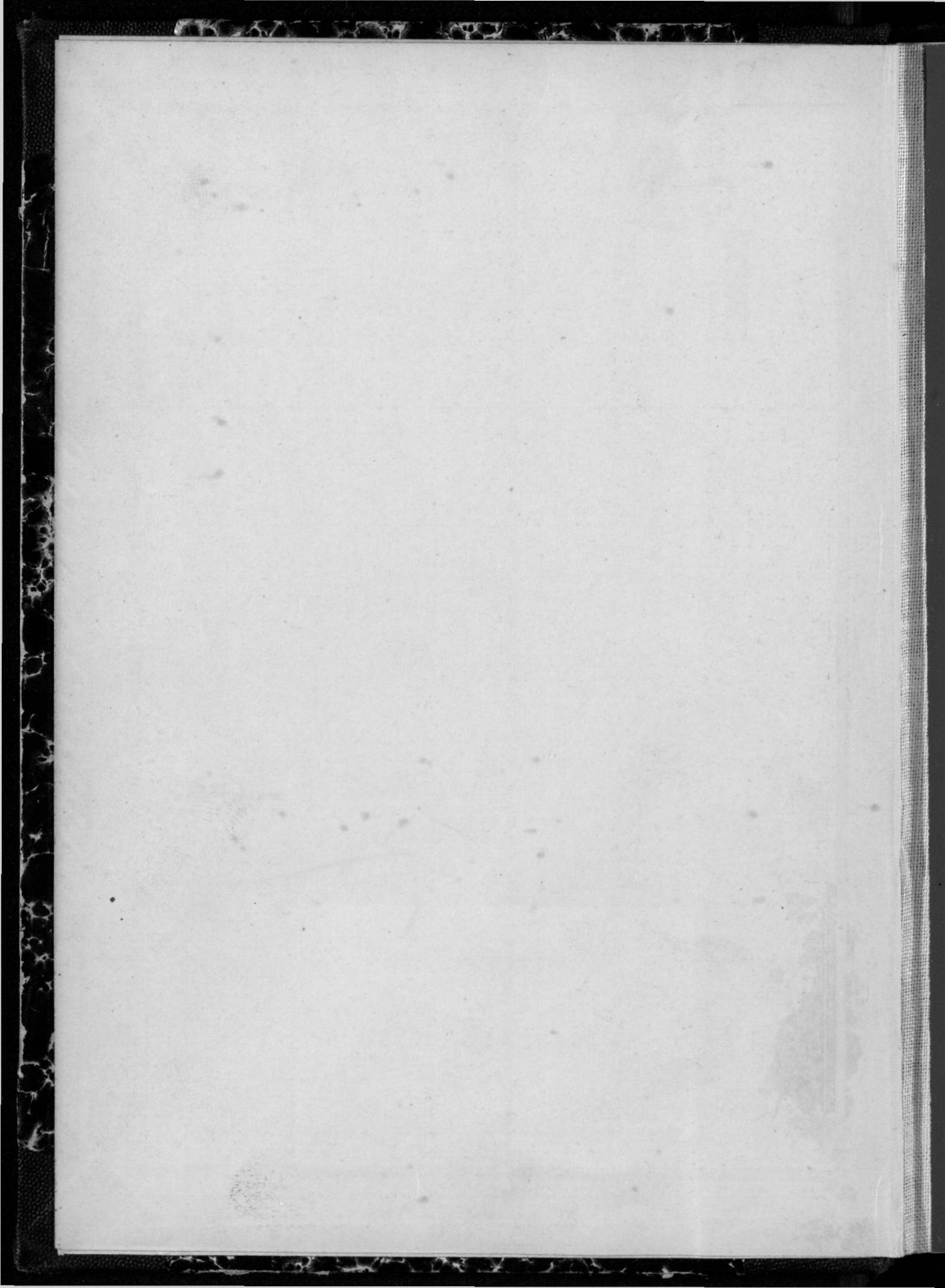
Kronegg

<36635759730013

<36635759730013

Bayer. Staatsbibliothek







Das königliche
Hofbräuhaus



wie es war
und wie es ist.

Von

Ferd. Kronegg.



Mit einem Anhang:

München in Bildern.



MÜNCHEN.

Verlagsbuchhandlung Seitz & Schauer.

7898

487e

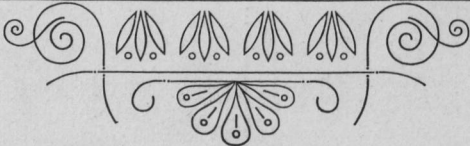
Die Buchdruckerei
Seitz & Schauer, München

Buttermelcherstraße 16, II. RG.

empfiehlt sich zur

Herstellung einfacher u. feinsten Druckarbeiten

bei soliden Preisen.



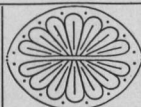
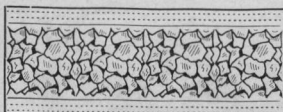


Das königliche
Hofbräuhaus

wie es war
und wie es ist.



1898





INHALT.

	Seite
Wie und warum das Hofbräuhaus entstand	5
Mittheilungen aus neuerer Zeit	15
Das neue Hofbräuhaus	21
Hofbräuhausleben	31
Hofbräuhaus-Interviews	37
Im Hofbräuhauskeller	49
Die Einrichtung des kgl. Hofbräuhauskellers	50
Der alte Hofbräuhausgast in der Fremde	55
Statistisches aus dem Hofbräuhaus	58

Anhang:

München in Bildern.



PLATE I

Fig. 1. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.

Fig. 2. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.

Fig. 3. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.

Fig. 4. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.

Fig. 5. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.

Fig. 6. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.

Fig. 7. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.

Fig. 8. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.

Fig. 9. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.

Fig. 10. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.

Fig. 11. A. B. C. D. E. F. G. H. I. J. K. L. M. N. O. P. Q. R. S. T. U. V. W. X. Y. Z.





Wie
und warum das
Hofbräuhaus entstand.

Es war ein Herzog in Bayern,
Den düstete gar sehr;
Der hatt' auch viele Diener,
Die düsteten noch mehr

Mit diesen bierfeuchten Versen hat einmal ein lustiger Bruder Studio in einer Kneipzeitung die versificirte Geschichte des Hofbräuhauses eingeleitet. Und wenn man die Sache so recht scharf durch das Bierglas betrachtet, so muss man gestehen, dass der bierehrliche Sänger die ganze lange Vorgeschichte der Gründung jenes gesegneten Hauses, das da heisst „Münchner Hofbräu“, gar trefflich in die vier Reimzeilen gepresst hat.

Ja, der Durst — der übergrosse Durst — nicht des Herzogs wohl, sondern vor allem der seiner

Mannen, das war es, was Wilhelm V., auch der Fromme genannt, dazu trieb, jene Stätte zu errichten, wo der heute weltberühmte Trank gebraut wird.

Wilhelm V. war nämlich ein gar kunstsinniger und vor allem sehr baulustiger Herr. So führte er den Jesuiten die heute noch bestehende, prachtvolle Michaelskirche sammt dem Collegium auf — und sonst baute er im Lande noch gar viele und schöne Gotteshäuser, was ihm denn auch den Namen „der Fromme“ eingetragen hat.

Aber dieses Bauen kostete Geld, viel Geld, und des Herzogs Rechenmeister hatte daher oft viele und schwere Sorgen, wie da Ersparnisse gemacht werden könnten, um auch die Baugelder zahlen zu können.

Am Ende des XVI. Jahrhunderts, in jenen Zeiten des Pompes und grosser Prachtentfaltung, verschlangen die Hofhaltungen selbst der kleinsten Fürsten ganz enorme Summen. Der meist ausserordentlich zahlreiche Hofstaat, der Schwarm von Dienern und Lakeien und alles was da d'rum und d'ran hängt, das musste aus des Herzogs Küche gespeist und aus des Herzogs Keller getränkt werden. Und wie das immer bei jenen grossen Hofhaltungen war, wurde noch dreimal so viel gestohlen, als wirklich beim besten Willen und grössten Magen von den Leuten verzehrt werden konnte.

Die Rechenmeister am Hofe krauten sich immer sorgenvoller hinter den Ohren; Ersparungen hiess es machen, Ersparungen! Also beschloss man vor allem mit der Lieferantenwirthschaft zu brechen und bei Hofe das einzuführen, was man heute so gut Deutsch „eigene Regie“ heisst. Eine Hofbäckerei, eine Hofschusterei, eine Hofschneiderei wurden eingerichtet und damit auch

wirklich viele schöne Goldgulden im Jahre erspart. Nun war man auf dem richtigen Wege, und es ist jetzt eigentlich selbstverständlich, dass man auch in allen anderen Zweigen auf „eigene Regie“ bedacht war.

Wie uns die Chronik meldet, war Herzog Wilhelm ein gar wackerer Bierfreund. In Erinnerung daran wird



ihm wohl jeder Besucher des Hofbräuhauses einen besonders tiefen Schluck weihen — aber zum grossen Leidwesen für seine Kasse waren die „gebrödeten“ Diener noch viel grössere Bierfreunde, so dass also im Jahre ganz fürchterlich viel Bierfässer bis auf den Grund ausgeleert wurden.

Das war aber kein bayrisch Bier, was da getrunken wurde, sondern es musste erst mit grossen Kosten aus „Zschoppau im Sachsenlande“, oder speciell für den Herzog aus „Eimbeck in Hannover“ bezogen werden. Das Bier aus Eimbeck, das sogenannte „ainpockisch pier“, war besonders süffig — es ist ungefähr der Stoff

gewesen, den heute als „Bock“ jeder Bierkenner zu schätzen weiss — also wird es Niemand wunder nehmen, dass gerade des Herzogs Fässer immer gar so zauberhaft schnell leer waren.

Das niedere Gesinde sollte nun freilich laut Verordnung nur *eine Mass* gewöhnlich Bier täglich verabreicht bekommen (davon werden aber wohl nicht die centnerschweren Kanonenräuse gestammt haben, von der alte Chroniken voll Staunen zu erzählen wissen), die höheren Chargen jedoch hatten im Bierverbrauch für ihre Person freie Hand.

Dass sie bei dieser „freien Hand“ nicht lange einen „freien Kopf“ behielten, das lässt sich klar aus den verschiedenen Strafandrohungen des Herzogs ersehen, der sich endlich gezwungen sah, scharf gegen die überhandnehmende Trunkenheit seiner Mannen vorzugehen.

So wird in einem Rescript vom 29. Mai 1589 die „vbermessig vnzimlich trunkenheit vnd zudrinckhen vber tisch“ besonders strenge verboten. *)

Es wurde aber trotz Strafe und Verbot an des Herzogs Hofhalt wacker weiter nach § 11 gebürstet, sodass denn auch die Bierrechnungen von Monat zu Monat grösser, und die Räuse logischerweise dabei nicht geringer wurden.

Man nahm nun schon der Ersparniss willen viel Bier von den Münchner Augustinern und Franziskanern, wohl auch von Privatbrauereien. Das Bier war aber nicht allzu viel billiger, aber dafür ganz bedeutend schlechter. Bei „Gratisbier“ hat das aber das „gemeine Volk“ noch nie genirt — und so wurden auch dabei die Rechnungen nicht kleiner. In Verfolgung der glor-

*) Aus dem archiv.-hist. Werkchen über das alte Hofbräuhaus von J. Mayerhofer, G. Franz'sche Hofbuchh., München.

reichen „Eigen-Regie-Idee“ trat nun endlich der Rechenmeister im Wege der herzogl. Hofkammer mit der Idee hervor: „*ain aigen Preuhaus zu erpauen*“. Dieser Vorschlag fand die sofortige Zustimmung des Herzogs und in raschester Weise ging es

an die Ausführung. Ein

Gebäude, das zum Biersieden geeignet und möglichst in der Nähe des Hofhaltes sein sollte, war bald gefunden — es war das sogen. „hennenhaus u. pad zu Altnhof“, dessen Demolirung am 27. Sept. 1589 begonnen und an seiner Stelle dann das Hofbräuhaus erbaut wurde.

Wie aus den alten Rechnungen zu ersehen ist, kostete die ganze Bauführung 1477 $\frac{1}{2}$ fl. O tempora, o mores!

Mit 1477 $\frac{1}{2}$ fl. wurde das Gebäude hergestellt, aus dem heraus sich bis zum heutigen Tage das Riesenunternehmen „Königl. Hofbräuhaus“ entwickelt hat, in dem alljährlich Millionen umgesetzt werden und das einen nach vielen hunderttausenden zählenden Rein-



Wilhelm V., der Fromme,
der Gründer des Hofbräuhauses.

gewinn abwirft, trotzdem strenge vermieden wird, den bürgerlichen Brauereien Concurrenz zu machen.

Die *erste* Bilanz des Hofbräuhauses ergab die Summe von 199 fl. 16 kr. Reingewinn. Allerdings wurde eben damals das Bier nur an wenige Leute ausnahmsweise verkauft. Von der Hofhaltung wurden 442 Eimer Winter- und 1443 Eimer Sommerbier verbraucht. *Verkauft* wurden im Ganzen jährlich kaum 800 Eimer.

Zu brauen begonnen wurde im Jahre 1591. Auch den Namen des *ersten Braumeisters* hat die alte chronica der Nachwelt aufbewahrt, es war *Haimeram Pongraz* aus Geisenfeld.

Und sein Lohn? — 2 fl. die Woche!!

Heute verdient ein Braumeister in München wohl schon ein bischen mehr — so an die 40,000 bis 50,000 Mark pro anno, was auch als Wochenlohn berechnet noch ganz ein nettes Sümmchen giebt.

Mit dem Bier des neuen Hofbräuhauses war man allgemein recht zufrieden, so dass immer mehr Leute kamen mit der Bitte, ihnen auch davon gegen Baargeld abzulassen.

Die Münchner Brauer sollen damals aber auch gar zu dünn gesotten und nach dem alten Worte des griechischen Weisen, dass Wasser das Beste sei, eigentlich nur ein etwas braun gefärbtes Wassersüpplein als Bier verkauft haben.

Als sie sahen, dass man dies theure Süpplein in München nicht mehr trinken und kaufen, sondern alles von dem guten Hofbräubier haben wollte, da erhoben sie ein grosses Geschrei, dass ihnen durch die Hofbrauerei arger Schaden geschehe, und so verfügte der Nachfolger Wilhelms, Herzog Max I., dass das Hofbräubier nur noch an Hofbedienstete abgegeben werden dürfe.

An diese wurde es aber nun auch schon nicht mehr „ad libitum“ verschänkt, sondern sie mussten es aus ihrem „Zehrgelde“ bezahlen, denn Herzog Max, der ein sehr genauer und sparsamer Herr war, hatte die Auspeisung seines Hofstaates überhaupt aufgehoben und bezahlte an sein „hofgesündlein, die Räth und guardien jährlich das Costgelt vnd ain genantes, von welchem sich jeder selbst verkosten muss“.

Ausländisches Bier wurde jetzt keines mehr für den herzoglichen Haushalt bezogen und als nun gar der Hofbräumeister auch das berühmte „ainpockisch“-Bier zu brauen begann, da wurde auch dieses nicht mehr aus Hannover bezogen. Diese erste „Bocksaison“ fällt ungefähr in das Jahr 1621.

Hei! Wie das den Münchnern schmeckte! Jetzt war der Andrang und das Bitten um Hofbräubier noch hundertmal stärker als früher, denn das „Ainpockische“, kurz „Bock“ genannt, war ausschliesslich Privileg des Hofbräuhauses. Man sah sich denn auch bei Hof veranlasst, zweimal im Jahre auf einige wenige Tage öffentlich Bockbier abzugeben. Statistische Aufzeichnungen darüber, wie viel da getrunken wurde, sind erst von der Mitte des 18. Jahrhunderts an noch vorhanden. Von ungefähr 1000 Eimern steigt es allmählich auf 1500 bis 1600 Eimer, die in 14 Tagen bis 3 Wochen bis auf den letzten Tropfen weggetrunken worden sind.

Gegenwärtig dauert die Bocksaison im Hofbräu höchstens eine Woche, aber getrunken wird schon bedeutend mehr, denn auf „dem Platzl“ allein gelangten z. B. im Jahre 1897 über 500 Hektoliter zum Ausschanke, nebenbei aber noch ungezählte Hektoliter „Gewöhnliches“.

Gegen Mitte des 17. Jahrhunderts schon musste

an Vergrößerung der Hofbräulokalitäten gedacht werden, denn mittlerweile war mit der ursprünglichen Uebung, Bier *nur* an Hofbedienstete und wenige Bevorzugte abzugeben, gebrochen worden.

Man erkannte bei Hofe, welche grosse Geldquelle das Bräuhaus bedeutete und schritt daher ungesäumt zu Vergrößerungen.

Anstatt der 2500 Eimer, die ursprünglich jährlich erzeugt wurden, brachte man jetzt sofort nach Bekanntwerden der allgemeinen Bierabgabe 11,528 Eimer an den Mann, somit hatte der Rechenmeister in der Hofkammer sich nicht getäuscht.

Nach einem kurzen Rückschlag unter dem Hofkammerpräsidenten Grafen Heimbhausen, der den guten Münchnern etwas gar zu viel Wasser in das Bier schütten liess, nahm das Hofbräuhaus jetzt einen ziemlich stetigen Aufschwung.

Es liegen jedoch sehr wenig statistische Daten aus diesen Jahren vor — erst von 1800 an lässt sich Genaueres konstatiren. Wer sich für statistische Vergleiche interessirt, den verweisen wir auf die später eingefügte statistische Tabelle.

Vor 90 Jahren — Anfangs 1808 — wurde das ursprüngliche Hofbräuhaus zu klein und man verlegte es in das Gebäude „am Platzl“, das ja hunderttausende Fremde und auch die jungen und jüngsten Münchner noch aus eigener Anschauung sehr gut kennen, und an dessen Stelle heute der prachtvolle Neubau des „Hofbräuhauseausschankes“ steht.

Der Hofbräuausschank an Ort und Stelle, nach Art der übrigen Brauereien, ist überhaupt noch ziemlich jungen Datums.

Er wurde erst 28 Jahre nach Verlegung der Brauerei auf das Platzl dort eingeführt. Das Jahr 1830 brachte diesen unvergesslichen, historischen Moment.

Enge, kleine Lokale waren es, wo die Biertrinker wie die Häringe aneinandergepfercht sassen, aber doch voll Wonne ihr ächtes Hofbräu tranken. Hatte das Bier schon früher einen grossen Ruf im Lande und in der Stadt selbst — so begann doch erst jetzt, wo jährlich tausende von Fremden sich drängten und stiessen, um auch ein Glas des Zaubertrankes zu erhaschen, der *Weltruf* des Hofbräubieres. Von den niederen, rauchigen Zimmern aus, wo Hoch und Nieder in froher Eintracht beisammen sass, da verkündeten die Fremden als moderne Apostel in alle Lande und in allen Zungen den Ruhm des „B“ und der Münchner Gemüthlichkeit.



Alles bisher Erzählte bezieht sich nur auf das Braunbier, das sogenannte „braune Hofbräuhaus“. Von dem „weissen Hofbräuhaus“, das es nebenbei noch gab, werden selbst die ältesten Münchner wohl nur sehr wenig wissen, denn die Erzeugung von weissem Bier, d. h. Weizenbier, wurde eben gleichzeitig mit der Verlegung der gesammten Brauerei nach dem Platzl nur noch nebenher betrieben und 1872 gänzlich eingestellt.

Heute gewinnt das sogenannte „Weissbier“ in Bayern und München wieder immer mehr an Anhängern. Es ist die Geschichte dieses Bieres auch ein Beitrag zur Geschichte der „Biermode“ oder der „Wandlungen des Biergeschmackes“.

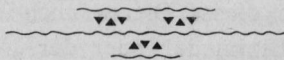
Im ganzen 17. Jahrhundert war das Weissbier ein furchtbar vornehmes und theures Getränk, das sich nur hochstehende Personen gestatten konnten. Wie das aber schon so geht, will die ewig lüsterne, alles Vornehme nachäffende *misera contribuens plebs* natürlich gerade das haben, was die „feinen“ Leute als nur für sie gemacht glauben — und so kam das Weissbier immer mehr in Schwung.

Herzog Maximilian von Bayern erbte Anfangs des 17. Jahrhunderts nebst anderem auch ein Vorrecht der Weissbiersiederei und liess dasselbe nun alsbald in München selbst ausüben.

Niemand anderer als der Landesfürst durfte von nun an in Bayern Weissbier brauen, ja die Gastgeber waren sogar verpflichtet, neben dem Bier der anderen Brauer, zwangsweise Weissbier fassweise zu beziehen, widrigenfalls sie ihrer Concession verlustig gingen.

Da wurde natürlich das Weissbierbrauen bald ein brillantes Geschäft für das Hofbräuhaus, um so mehr als auch thatsächlich der Geschmack des Publikums das Weissbier bevorzugte.

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts hatte das „weisse Hofbräuhaus“ seinen Glanzpunkt erreicht, dann ging es aber von 1780 an so rasch abwärts, dass zu Anfang dieses Jahrhunderts das „weisse Hofbräuhaus“ beinahe stille stand, dann verpachtet wurde, bis endlich 1808 das braune Bier siegreich seinen Einzug in den Weissbiertempel hielt.



Mittheilungen aus neuerer Zeit.

So war denn aus den bisher getrennten Hofbräuhäusern ein einziges „braunes“ geworden, das in wenigen Jahrzehnten das frühere „weisse“ in ungeahnter Weise überflügelte.

Es ist klar, dass der Jammer der bürgerlichen Brauer in München nun ärger wurde als vorher; aber jetzt erst begann die wahrhaft segensreiche Wirkung des Hofbräuhauses für die breiten Schichten der ärmeren und ärmsten Bevölkerung.

Dadurch, dass die Verwaltung des Hofbräuhauses mit der Norm, möglichst wenig Bier an Private abzugeben, brach, und sein sorgsam eingebrantes nicht nur an Private abgab, sondern auch selbst zum *Ausschank* brachte und durch Wirthe verschänken liess, *dabei aber stets die möglichst billigen Preise einhielt, ist es ein wirk-samer Damm gegen die Biervertheuerung geworden.*

Wäre das Hofbräuhaus heute nicht, so hätten die Münchner Grossbräuer wohl schon längst den Preis eines Liters weiter als jetzt in die Höhe getrieben.

So aber ist das Hofbräu mit seinem vorzüglichen Biererzeugniss und seinen consequent festgehaltenen billigen Preisen ein natürlicher Schutzwall gegen die Biervertheuerung.

Aus den später angeführten statistischen Daten geht zur Evidenz hervor, dass die Privatbrauereien Münchens im Laufe des gegenwärtigen Jahrhunderts einen grossartigen Aufschwung genommen haben und dass die

„Concurrenz“ des Hofbräuhauses der Erreichung solch günstiger Resultate durchaus nicht hinderlich war.

Als Beweis dafür, dass die Privatbrauereien neben dem Hofbräuhaus recht wohl arbeiten können, möge die Thatsache gelten, dass *am Beginne dieses Jahrhunderts in München gerade doppelt so viel Brauereien als gegenwärtig existirten* und dass die *kleineren Privatbrauereien* nicht etwa vom Hofbräuhaus, sondern von den Grossbrauereien durch ihren Kapitalbesitz, durch den Grossbetrieb, durch fortgesetzte technische Verbesserungen, sowie insbesondere dadurch aus dem Wege geräumt wurden, dass sie einige Zeit ihre Bierfabrikate um *niedrigere* Preise an die Wirthe absetzten und dadurch die Kleinen lahmlegten, die nicht so billig produciren konnten.

Als Beweis aber dafür, wie rasch die Fortschritte der Privatbrauereien trotz der „schädlichen Concurrenz“ des Hofbräuhauses gegangen sind, mögen die Betriebsverhältnisse der Spatenbrauerei dienen.

Im Jahre 1839 übernahm Herr Gabriel Sedlmayer die väterliche Brauerei „zum Oberspaten“, welche damals eine Jahresproduction von circa 30,000 bayer. Eimer (20.400 hl) Bier hatte, zu deren Herstellung etwa 5550 Scheffel (12,340 hl) Malz verbraucht wurden.

Im Jahre 1842 liess Herr Sedlmayer den ersten zu Brauzwecken dienenden Eiskeller erbauen. Im Jahre 1846 gelangte die erste Dampfmaschine zur Aufstellung (im Hofbräuhaus wurde der theilweise Dampfmaschinenbetrieb erst 1872, also 26 Jahre später eingeführt). Im Jahre 1851 wurde ein vollkommener Um- und Neubau der Brauerei durchgeführt und vollendet, nach welchem sich die Bierproduction ganz enorm steigerte, so dass

innen kurzem ein Quantum von 277,143.30 hl erzeugt wurde.

Neben Spaten, Pschorr, Leistbräu, Zacherl etc. sind nun auch grossartige Aktienbrauereien, wie Löwenbräu, Münchner Kindl, Hacker, Bürgerbräu, Eberlbräu etc. entstanden und die alten Grossbrauereien haben ihren Betrieb ins Kolossale erweitert.

In München und in Bayern aber ist und kann es der Natur der Sache nur *einzig* und allein das auf Gewinn nicht angewiesene Hofbräuhaus sein, das gegenüber jenen gewaltigen Millionenmächten auf den Bierpreis und nicht in letzter Linie auf die *Qualität* des Bieres von entscheidendem Einflusse ist — und hoffentlich auch bleibt.

Wenn die älteste Geschichte des Hofbräuhauses in ziemlich grossen Umrissen dargestellt worden ist, so muss der Chronist von Anfang dieses Jahrhunderts an etwas eingehender die Geschehnisse dieser gastlichen Stätte erzählen.

Von dem Tage der Wirtschaftseröffnung, da dem Publikum an roh gezimmerten Tischen und Bänken das braune Nass verschänkt wurde, beginnt langsam der Weltruf des Hofbräus, seine grosse Bedeutung in der Geschichte der modernen Bierfabrikation — und nicht zuletzt seine Anziehungskraft für die Tausende von Fremden, die alljährlich das schöne München heimsuchen.

Seit der Eröffnung des Ausschanks hat das Hofbräuhaus am Platzl beständige Umänderungen und Vergrösserungen erfahren. Es ging dem Hofbräu wie einem rapid wachsenden Kinde — alles wurde ihm zu klein. Das Malzhaus, das Sudhaus, die Lagerkeller und vor allem die eigentlichen Gaststätten: die Trinkzimmer, sie mussten in kurzen Zwischenräumen vergrössert werden.

Erst baute man das grosse *Malzhaus* an der Wienerstrasse in den Jahren 1881—82 an Stelle des sogenannten Wienerhofes.

Schon damals, während des Baues, plante man die Errichtung einer *Centralstation des Brauereibetriebes* für das Hofbräuhaus, da das Sudhaus, die Gährkeller etc. am Platzl, die Lagerkeller aber an der Rosenheimer- und Nothstrasse sich befanden und dann weiter die Mälzerei mit weiterem Lagerkeller an der inneren Wienerstrasse errichtet wurde; aber es konnte doch erst im Jahre 1893 durch Ankauf eines Kelleranwesens von der Franziskanerbrauerei an letzterer Strasse zur Verwirklichung des Projectes geschritten und damit ein einheitlicher Betrieb angebahnt werden.

Der ganze grosse Aufschwung des Hofbräuhauses, seine Hebung auf die Höhe moderner Anforderungen fällt in die letzten 25 Jahre, d. i. die Zeit, seit der jetzige Hofbräuhausdirector, Herr königl. Regierungsrath J. N. Staubwasser, an der Spitze des kolossalen Unternehmens steht.

Im Jahre 1872 trat er seinen mühe- und verantwortungsvollen Posten an — und heute steht er nach einem Vierteljahrhunderte ununterbrochener, rastloser Thätigkeit im Interesse des von ihm verwalteten Unternehmens noch immer in voller geistiger und körperlicher Rüstigkeit an seiner Spitze.

Eine seiner ersten Reformen war die *Einführung des maschinellen Betriebes* im Bräuhaus am Platzl. Was das für das Hofbräu bedeutete, zeigt wohl am besten die Thatsache, dass der *Malzverbrauch* jetzt binnen zwei Jahren von 16,321 hl auf 26,420 hl sich steigerte.

Der Beginn der siebziger Jahre brachte aber auch in anderer Hinsicht für das Hofbräuhaus am Platzl und die ganze Umgegend einschneidende Veränderungen.

Im Inneren des Bräuhauses wurden die Gast-lokalitäten nach Möglichkeit erweitert, vergrößert und gemüthlicher ausgestattet; der „Hof“ wurde für den Sommer geschaffen — kurz, das Hofbräu bekam jenes Aussehen, das die Münchener und zahllose Fremde ja noch sehr gut im Gedächtnisse haben.

In der Umgebung des Hofbräuhauses fiel Anfangs der siebziger Jahre ein besonders originelles Gebäude auf, dessen sich die ältere Münchener Generation wohl noch mit wehmüthigem Lächeln erinnern wird, der sogenannte „Bockstall“, die Heimstätte der originellen, urdrolligen Bockfestlichkeiten im Mai jeden Jahres.

Die „Bocksaison“ im Mai ist wohl geblieben, aber jene Urfidelität kann sich heute nicht mehr bethätigen.

Damals gab es eine geräumige Wiese im alten „Bockstall“ und da veranstaltete viele Jahre hindurch ein „Renn-Comité“ die berühmten, drolligen „Wettrennen der Radiweiber“, oder wie sie in den kauderwelschen englisch-deutschen Ankündigungen hiessen: radish-woman“.

Da gab es ganz hübsche Preise. Hürdenrennen mit Wurst- und Radihindernissen — und die dicken „woman“ rannten mit einander zum Gaudium von Jung und Alt um die Wette, dass es eine Art hatte. Gewettet wurde, getrunken und gelacht und nie störte ein Misston dieses bockherrliche Rennfest.

Warum dies so war, das mag wohl auch ein von tiefster Lebensweisheit zeugender Aufruf des „Renn-

Comités“ zeigen, der stets „fett“ am Ende jedes Programms zu lesen war:

„Es wird ersucht *allen Eseln* auszuweichen.“

Diese Art von Münchener Unterhaltung ist nun freilich heute weder am Platzl noch im Hofbräukeller mehr möglich — aber schliesslich würde man vielleicht jetzt an derartig harmlosen Spässen auch keinen Gefallen mehr finden. Die Zeiten ändern sich und wir mit ihnen!





o steht denn nun der Riesenbau des neuen Hofbräuhauses in der äusseren Wienerstrasse und die reizenden Früh-Renaissancegebäude am Platzl vollendet da.

Das Jahr 1897 war ein gar bedeutsames in der Geschichte des Hofbräuhauses, und mit Stolz können die Schöpfer und Förderer auf ihr schönes Werk blicken.

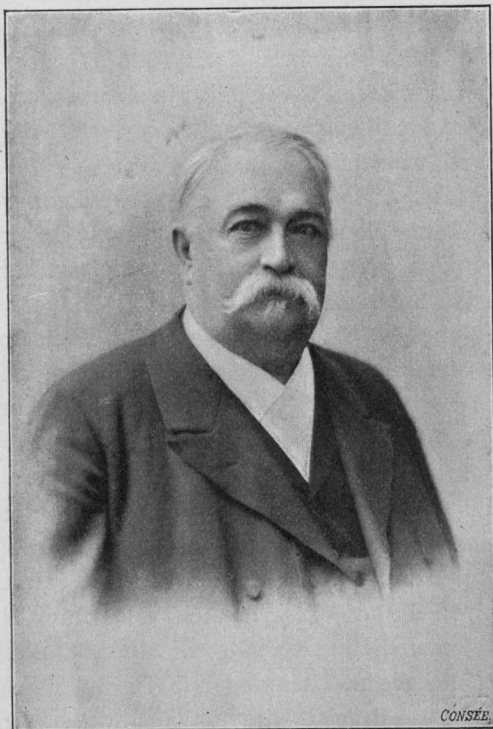
Ohne Gunst keine Kunst — und ohne Verständniss keine Förderung! Was sollen die kühnsten Pläne genialer Architekten und Künstler, was das emsigste, rastloseste Bemühen des Directors, der ja doch als Staatsdiener eben darauf angewiesen ist, seine kühnen Gedanken von Ausdehnung des alten, kleinen Hauses zu einem grossartigen mustergiltigen Unternehmen wieder einer höheren Instanz zu unterbreiten, wenn er dort nicht volles Verständniss und Entgegenkommen für seine weitausgreifenden Pläne findet?

Bei der ganzen kolossalen Neugestaltung des Hofbräuhauses haben nun glücklicherweise *alle* Factoren auf das Trefflichste zusammengewirkt.

Der königl. Hofbräudirector, Regierungsrath *Staubwasser*, dessen ganze Lebenskraft sich sozusagen auf die immer mächtigere Entwicklung des Hofbräuhauses concentrirte, hätte wohl seine ganze Energie und Arbeits-



Dr. Freiherr v. RIEDEL
kgl. bayer. Finanzminister.



Reg. - Rath J. N. STAUBWASSER

kgl. Hofbräuhaus - Direktor.

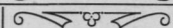
freudigkeit umsonst eingesetzt, wenn er nicht bei dem Chef seiner vorgesetzten Behörde stets die volle Sympathie und kräftigste Unterstützung bei seinen weit-ausgreifenden Vorschlägen gefunden hätte.

Bei allen grossen Aenderungen in den Jahren 1878, 1881/82, 1894/95 bis herauf zu 1896/97, der Krönung des ganzen Werkes, hat der kgl. Finanzminister Dr. Freiherr v. Riedel seine ganze Macht eingesetzt, dasselbe zu fördern und zu schützen.

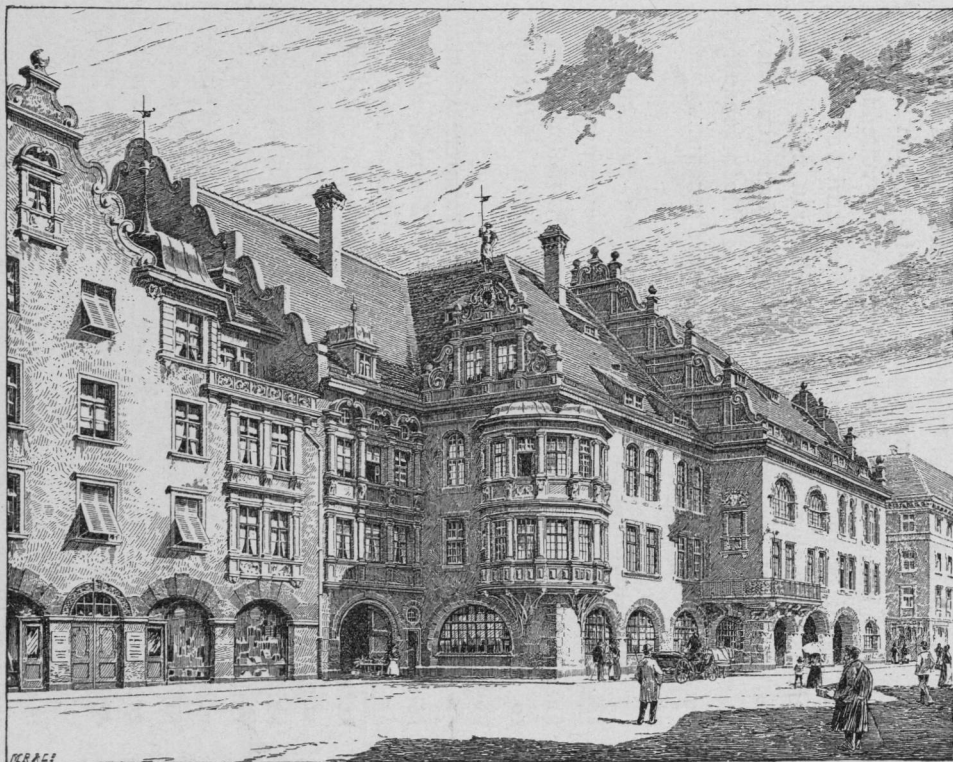
Wäre Dr. v. Riedel nicht gewesen, dann wäre vielleicht bis heute von einem Hofbräuhaus in der gegenwärtigen mustergiltigen und prächtigen Weise keine Rede.

Für den hochverehrten Director des Hauses aber bedeutet das Jahr 1897 einen vollen Triumph, einen glorreichen Sieg über Neid und Anfeindungen, wie er nicht allzuvielen Menschen auf ihrem Lebenspfade beschieden sein wird.

Wenn Director Staubwasser auch beinahe nie an die Oeffentlichkeit heraustritt, sondern immer mit bescheidener Aengstlichkeit hinter seinem Riesenwerk zurücksteht, so muss der Chronist doch wahrheitsgetreu konstatiren, dass ihm die Herzen Aller in München zugehen sind, die objektiv denken und ohne Neid und Missgunst zu urtheilen vermögen. Gott sei Dank ist das aber noch der grosse überwiegende Theil der Münchener Bevölkerung — ihr ist Director Staubwasser nicht nur als der intellectuelle Urheber des schönen, neuen Hofbräuhauses doppelt in das Herz gewachsen, sondern vor allem auch wegen der schon zu Beginn dieses Buches angeführten Gründe, dass es *seiner* eisernen Energie zu danken ist, dass den Biervertheuerungsgelüsten Privater durch das Hofbräu ein mächtiger Damm entgegengesetzt ist, der hoffentlich nicht so bald erschüttert wird.



Ansicht
des
königlichen
Hofbräuhauses
am
Platzl.



Viel Feind' — viel Ehr'! Die Wahrheit dieses Wortes hat wohl auch Director Staubwasser in seinem Leben tief empfunden. Aber heute steht sein Werk vollendet — die Feinde werden verschwinden, wer wird von ihnen dereinst erzählen, wenn das neue Hofbräu noch lange den durstigen Seelen Labung bringen dürfte und der Name Staubwasser in der Geschichte des Hofbräuhauses noch immer an hervorragender Stelle wird genannt werden müssen? . . .

Die Ausführung der grossen Neubauten, eine schwierige und dankbare Aufgabe zugleich, ist den schon längst über die Grenzen Bayerns hinaus in allen Künstlerkreisen zu Ruf und Ansehen gelangten Architekten *Heilmann* und *Littmann* übertragen worden.

Die Bauten an der Wienerstrasse konnten — als reine Nothwendigkeitsbauten, wo jeder Zierrath schon aus Ersparungsrücksichten vermieden werden musste — keine Aufgabe für Entwicklung malerischer Architektur sein, dafür ist aber jeder Fachmann, der jene Baulichkeiten, die eine kleine Stadt für sich bilden, besucht hat, voll des höchsten Lobes über die ausserordentliche Zweckmässigkeit und Vortrefflichkeit in Anlage und Durchführung. Im Folgenden finden die Leser noch eine eingehende Beschreibung der ganzen neuen Hofbräuhaus-Anlagen in der Wienerstrasse.

Ihr reiches Können in puncto „malerischer Architektur“ aber haben die beiden Künstler an dem Neubau auf dem Platzl gezeigt.

Der Leser findet eine Ansicht der ganzen Vorderfronte des Gebäudes nach einer meisterhaft durchgeführten Federzeichnung des bekannten Architekturmalers *Fr. Weissner* in München vorstehend reproducirt.



J. HEILMANN.

M. LITTMANN.

Die Erbauer des neuen Hofbräuhauses.

Die ganze lachende Herrlichkeit der Früh-Renaissance hat uns das Künstlerpaar da wieder vor Augen gezaubert — und so reizend und einladend das Aeussere des Hauses, so zierlich und flott ist auch der grosse Hof mit seinen geräumigen Arkaden, den malerisch-kecken Giebeln und Erkern behandelt, während die grossartige Parterre-Halle, in die man von der Strasse tritt, mit ihren Malereien in Tyroler-Gothik trotz aller Einfachheit einen mächtigen, imponirenden Eindruck macht.

Der hintere, an diese Halle anschliessende Saal ist alt (das frühere Sudhaus) und nur den neuen Verhältnissen etwas angepasst worden.

Ueber diesen zwei Räumen aber dehnt sich der kolossale *Festsaal* in der ganzen Tiefe des Hauses.

Dieser Riesen-Raum ist seiner ganzen Anlage, Durchführung und Ausstattung nach ein Meisterwerk moderner Architektur. — Vom Platzl aus führt eine imposante Treppe hinauf in das erste Stockwerk zu dem Saaleingang. Derselbe nimmt beinahe die ganze Tiefe und Breite des Hauses ein; er ist 42 m lang, 17¹/₂ m breit und über 9 m hoch. Gegen das Platzl sowohl, als auch gegen den Arkadenhof zu, gehen riesige Bogenfenster.

Der weite Raum fasst bequem 800 Personen. Er wird jedoch nicht nur etwa für festliche Gelegenheiten reservirt, sondern ist täglich geöffnet.

Grossartig ist die von Prof. *Ferdinand Wagner* ausgeführte bildliche Ausschmückung des Raumes. Das Motiv „*Bayerischer Trunk und bayerische Treue*“ ist in verschiedenen Kolossalgemälden, an der Hand geschichtlicher Thatsachen, namentlich solcher, die auf das Hofbräuhaus Bezug haben, durchgeführt. In einem Kranze



Erker am Platzl.

von Medaillons sind die Bilder aller bayerischen Regenten festgehalten; ferner findet man da verschiedene Momente aus der Geschichte des Hofbräuhauses, Ansichten der früheren alten Baulichkeiten und endlich verschiedene Scenen aus der Geschichte Bayerns in lebensvollen, prächtigen Bildern dargestellt. Auch eine Anzahl von Künstlern etc., die in Bayern geweiht und geschaffen, sind hier im Bilde dargestellt.

Die Schenken, Küche, Brau- und Kneipstübchen, die Wohnungen des Wirthschaftsführers etc. etc. alles ist auf das Zweckmässigste eingerichtet, hell, freundlich und licht — und so steht denn an Stelle des alten, trotz der drangvoll fürchterlichen Enge, die in seinen Räumen herrschte, doch so geliebten Hofbräuhauses, heute ein Gebäude, von dem man wohl ohne Uebertreibung sagen kann, dass es in der ganzen Welt nicht seines Gleichen hat; denn wollte auch eine andere Stadt ein ähnliches oder noch grösseres Haus bauen, so wird es ihr doch nie gelingen, auch *das* Leben hineinzubannen oder künstlich zu erzeugen, wie es sich alltäglich unter den staunenden Blicken der Fremden in seiner ganzen herzlichen, gemüthlichen, kurz — *münchnerischen* Urwüchsigkeit da entwickelt.

Bemerkt muss zum Schlusse noch werden, dass alle Bauten am Platzl unter Leitung des kgl. Baurathes *Maxon* zur Ausführung gelangt sind.





Hofbräuhausleben.

So wie das Hofbräuhaus selbst, so ist auch das alte, schon um des Hofbräuhauses willen berühmt gewordene „Platzl“ ganz und gar erneuert und verschönert worden. An Stelle der verwitterten alten Häuser traten neue Bauten mit lichten, luftigen Räumen, deren geschmackvolle Façaden in Uebereinstimmung mit dem Aeusseren des Hofbräuhauses dem alten „Platzl“ ein gar prächtiges Aussehen geben.

Doch was thut die *äussere* Schale zur Sache, der alte gemüthliche Kern ist ja geblieben, das kann man im neuen Hofbräuhaus täglich beobachten, wo sich das Leben und Treiben noch immer in seiner alten Gemüthlichkeit entwickelt, nach wie vor.

Allerdings sind mit den neuen grossen Räumen auch in der Physiognomie des Innern einige ganz bedeutende Aenderungen eingetreten, aber da es Aenderungen zum Besseren sind, begrüssen auch die conservativsten Münchner die Sache nur mit Freuden.

Wie streng — geradezu militärisch streng und pünktlich — war das doch früher mit der Küche. Vor sechs Uhr war absolut nichts zu bekommen, erst mit dem letzten Glockenschlage öffnete sich das Fenster, wo die Speisen ausgegeben wurden — und punkt 8 Uhr wurde unbarmherzig zugemacht, mochten auch noch ungezählte hungrige Seelen draussen sitzen.



○ Brunnen und Thurm im Hofe.



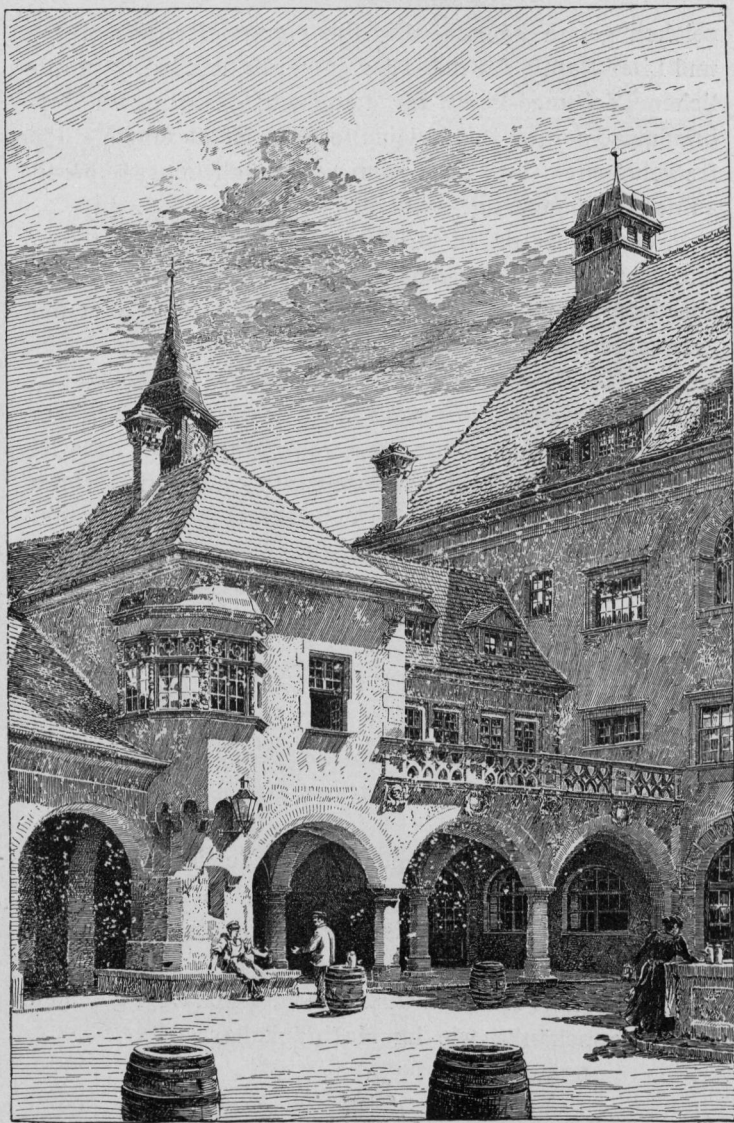
Westliche Hoffront.

Heute ist das nun auch anders geworden. Der gegenwärtige Wirthschaftsführer, Herr *Wittmann*, hat mit dieser veralteten Einrichtung gründlich gebrochen und seine Küche auf einen vollkommen modernen Standpunkt gebracht. Heute gibts im Hofbräu zu volkstümlich billigen Preisen alles was das Herz begehrt, und auch um 8 Uhr wird nicht mitleidslos die „Menageklappe“ geschlossen, sondern ein Hungriger kann auch um 11 Uhr Nachts noch ein Beefsteak haben, wenn ihn danach gelüftet.

An dem Leben und Treiben selbst hat sich natürlich gegen früher gar nichts geändert; der echte Münchner spült sich noch immer seinen Masskrug selbst und beachtet die Kellnerinnen gar nicht, die jetzt in ziemlicher Anzahl vorhanden sind. Tischwäsche oder Servietten kennt man im Hofbräu auch heute nicht, und bei den meisten, die da sitzen und ihre Mass schlürfen, vertritt das Papier, in dem sie ihre Delicatessen eingewickelt mitbringen, auch gleich die Stelle des Tellers.

„Nur ungenirt!“ Das alte Losungswort der Münchner hat auch heute noch vollkommen Geltung — und das ist's, was den an steife Restaurationssäle gewöhnten Fremden sofort mit seinem gemüthlichen Zauber gefangen nimmt. Da sucht sich jeder mit dem Masskrug in der Hand sein Plätzchen — ist's neben einer eleganten fremden Dame noch zu finden, so wird der Einheimische mit einem freundlichen: „Grüass Gott — erlauben schon Frau Nachbarin!“ Platz nehmen und ruhig sein frugales Mahl aus den Tiefen seiner Tasche ziehen und zu essen beginnen.

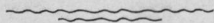
Aus dem alten Hofbräuhaus ragen auch noch zwei originelle Gestalten herüber, die als wirkliche Wahr-



—|| Oestliche Hofarkaden. ||—

zeichen gelten können: der alte Gerstmeier, der „Bier- und Liter-Rath“, der nebst der immer lächelnden, gemüthlichen „Zeitungs-Pepi“ für die geistige Nahrung im Hofbräuhaus sorgt. Das originelle Paar ist in einem Bilde festgehalten, das nach einer vorzüglichen Momentaufnahme angefertigt wurde. (Siehe nebenstehend.)

Was sonst da an Originalen wandelt, plaudert, isst und trinkt, das aufzuzählen ist nicht möglich; je öfter aber ein Fremder kommt, desto mehr wird er erst begreifen lernen, warum den Münchnern ihr Hofbräuhaus so ans Herz gewachsen ist; hier giebt's immer Unterhaltung, immer „Ansprache“. Wer Tags über allein und einsam arbeiten musste, wem Sorgen und allerlei Kummerniss das Herz beschwerten — hier im Hofbräu findet er immer und zu jeder Tageszeit lachende Gemüthlichkeit und frohe Menschen, da fliehen Grillen und Sorgen und in den alten steinernen Masskrügen kann er alles ertränken, was ihn draussen quälte und peinigte

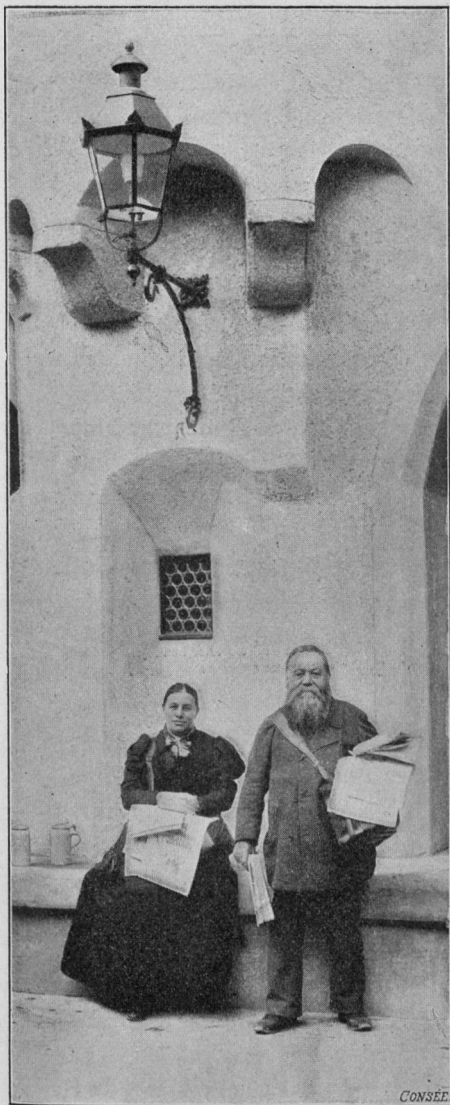


Ein echter und rechter Hofbräubierreisender darf auch nicht verabsäumen, der *königlichen Hofbräufiliale* „Lohengrin“ in der Türkenstrasse Nr. 50 einen Besuch abzustatten.

Das ganze umfangreiche Gebäude ist Eigenthum des kgl. Hofbräuhauses. Ein grosser Garten mit uralten schattigen Bäumen ist für den Sommer besonders empfehlenswerth.

Das süffige Hofbräu wird hier natürlich zum gleichen Preise verschänkt, wie im Hofbräukeller.





Hofbräuhaus- Interviews.

Es ist eine alte Geschichte und wohl schon in den Zeitungen aller Länder genügend davon erzählt worden, dass im Hofbräuhaus in München „Klassenunterschiede total verschwinden“.

Da sitzt der Arbeiter neben dem Aristokraten, der Reichste neben dem Aermsten auf der gleichen Holzbank und trinkt aus gleichen Steinkrügen.

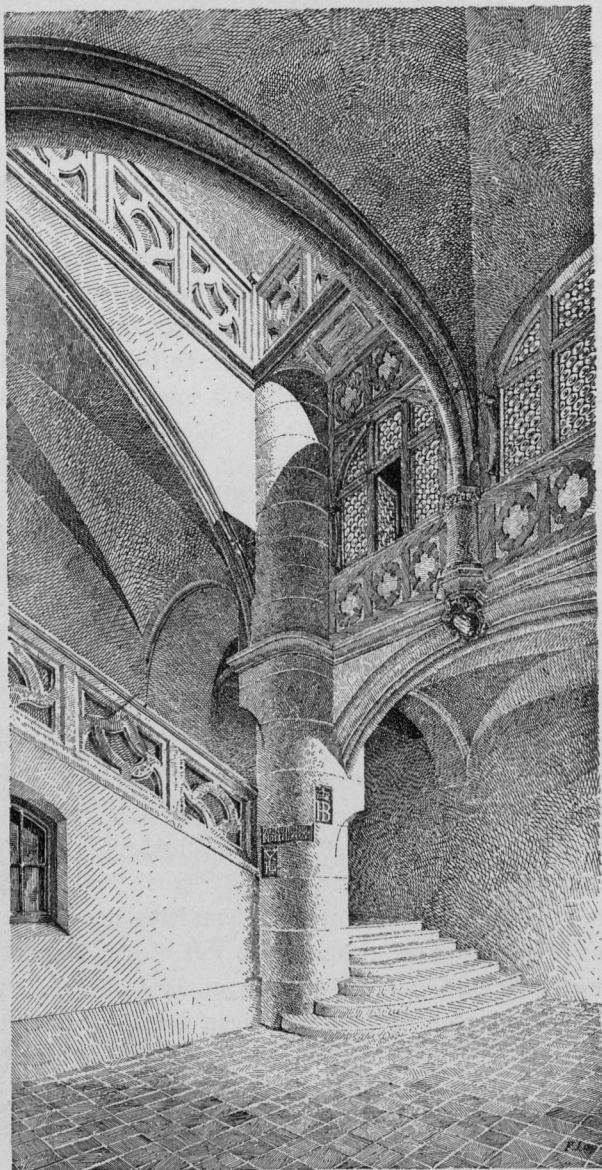
Diese Schilderungen klangen oft so hinreissend gemüthlich und „nivellirend“, dass man mit Fug und Recht glauben konnte, das Hofbräu sei der Zauberkranke, durch den die

soziale Frage gelöst werden könne und dass man sich nur wundern musste, dass die bayerische Regierung die Zahl der bekannten „kategorischen Imperative“ noch nicht durch den neuen vermehrte: „Trinken Sie zur Lösung Ihrer sozialen Frage Hofbräu!“

Nun jedenfalls findet der Bacillus der Gemüthlichkeit auch im neuen Hofbräu den stets genügend befeuchteten Nährboden und wenn schon die soziale Frage dort noch nicht gelöst worden ist, so kann man doch sicher sein, auf mancherlei andere lustigere Fragen lustige Antwort zu erhalten, wenn nicht die Tragik des Lebens mitunter auch in diese feuchtföhlichen Hallen recht erschütternd hereinspielte. Nicht immer kommt man selbst an diesen bierherrlichen Tafelrunden mit Leuten zusammen, für die — die Magenfrage schon genügend gelöst ist.

Ass da neulich Einer ein gedünstetes Schweinsrippchen mit grünen Bohnen. Der Ahnungslose ahnte gar nicht, mit welcher schwermüthigen Sehnsucht ihm gegenüber sechs Augen auf das appetitliche Ding gerichtet waren. Heikel — wie Leute, die Schweinsrippchen essen können, schon sind — liess er den Knochen unbenagt und das einsäumende dickfette „Schwartel“ unverspeist. Als er Messer und Gabel hingelegt und sich zufrieden mit seiner Leistung zurücklehnte, da neigte sich einer der Gegenübersitzenden bescheiden herüber und flüsterte: „Mei' liaber Herr, Sö wer'n wohl net bös sein, aber mei' Freund da hätt' g'rad an Appetit auf dö Fett'n — wann S' es net ungütig nehmen —?“ Und er schob den Teller mit glücklichem Lächeln seinem Kameraden zu.

Es sind zwei alte Männer mit eisgrauem Haar und



W. P. de B.

Ansicht der Haupttreppe.

borstigen Schnurrbärten, die sich beinahe blendend abheben von der braunrothen Farbe der Haut, die wie glänzendes Saffianleder aussieht. Sie trinken Beide aus einem Masskrüge — es mochte wohl nur für diesen einen reichen. So sitzen sie gebeugt mit jener charakteristischen Haltung alter Arbeiter, als ob beständig eine unsichtbare schwere Last ihre Schultern drücke.

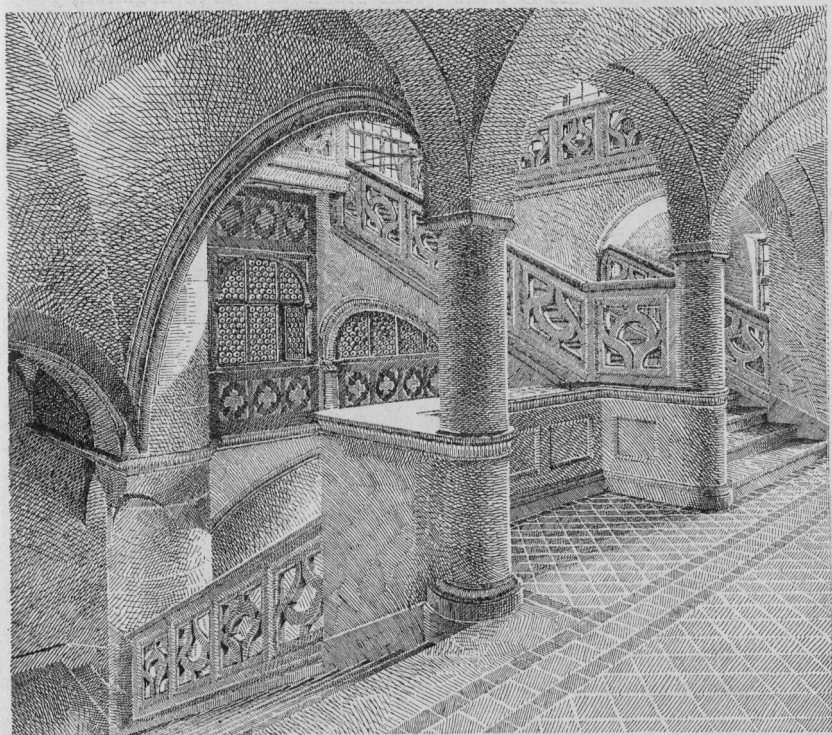
Recht verschämt hat sich der Beschenkte erst über die Reste des Rippchens und die Sauce gebeugt. Doch dann beginnt er mit Heiss hunger zu essen. Mitten drinnen aber hört er plötzlich auf und flüstert seinem Nachbar zu: „Geh', iss' a a Stück!“ Der Andere schüttelt den Kopf und giebt im gleichen Flüstertone zurück: „Na, na, iss' nur — i hab' ja gestern was z'essen g'habt, aber Du net, i kann's heunt scho aushalten!“

Verschämte Armuth — wie kannst Du doch so ganz ungesucht das Herz zu tiefst ergreifen!

Und legt man sich nun, erschüttert von dem kleinen Trauerspiel, das aus der geflüsterten Rede und Gegenrede offenbar wurde, auf's Interviewen, so offenbart sich das uralte Leid des alten Arbeiters: Wenn die Haare grau werden, wird alles grau — das Elend, die Zukunft, die Hoffnung, denn wer nimmt einen Alten, wo so viel Junge nachdrängen, ungestüm, rücksichtslos — da wächst es und dreut es, das Gespenst der sozialen Frage, da steht es wieder riesengross in dem Riesengewölbe der neuen Bierhalle und grinst herab auf dieses Wogen und Drängen. Nein, nein, auch die hundert Hektoliter, die man hier täglich verschänkt, sie vermögen es nicht zu ersäufen.

„Wissen's, mein lieber Herr,“ erzählt der Eine, der seinem Freunde die Mahlzeit erobert, „vor ein' Jahr noch hab'n 's mir Zwoa mit oan gueten Einfall erwischt.“

Ueber sein unendlich gutmüthiges, von Sonne und Wetter
 gegerbtes Antlitz strahlt ein triumphirendes Lächeln.
 „s hat wieder g'hoassen nur „Junge“ sollten si' melden
 — nachher sein mir halt her und ham uns d' Haar
 und 'n Bart schö' schwarz g'färbt — und schau, gelt,
 da ham's uns richti' g'halten, aber koane zwoa Wocha
 hat's dauert, da is Oaner in der Kanzlei über unsere
 Papier' kemma und hat g'seh'n, dass mir scho' 56ge
 sein — bumsti, war's goar, geh'n ham mir müassen —
 und seither — o du mei san mir froh, wann's wo um
 a poar Sechser an Aushilf' giebt'“ — —



Ansicht der Haupttreppe.

Im Hofbräuhaus verschwinden alle Standesunterschiede — wer kann es also dem alten Männlein wehren, dass es sich in seinem recht abgerissenen Röcklein, das so gar nicht zu dem Münchner Märzenlüftchen passen will, auf den freien Platz an meiner Seite setzt? Die Kellnerin hat schon früher nichts weniger als freundlich auf den Alten geblickt, als er sich aber jetzt hier verankert, da ruft sie mit dramatischer Schärfe: „Ja, so is' Recht! Z'erst im ganzen Lokal betteln geh'n, dann niedersitz'n und selber ein' Herrn spiel'n!“ Der Alte lächelte sie sanft an, als wollte er sagen: „Aergere Dich nicht — so ist einmal das Leben!“ Am Tisch lacht man herzlich, denn man erkennt richtig den Alten wieder, der vor einer Viertelstunde erst bescheiden um „Schlafgeld“ „angesprochen“ hat. Im Hofbräu braucht man zu einem Interview keine Vorbereitungen, da die „Standesunterschiede verschwunden“ sind, so ergibt sich das Alles von selbst, man braucht oft nicht erst einmal zu fragen. Und der Alte da ist ja so zutraulich, jedenfalls einer der lebenswürdigsten Vertreter der Münchner Bettlerzunft.

„Na, wie geht's mit dem Alter, Herr Vater?“

„Achtundsiebezge — ja am September — ja! I bin Schneider — ja — Schneider, mein lieber Herr, aber mit die Auge, mit die Auge geht's halt nimmermehr — ja!“ Und er blickt mit seinen tiefblauen Augen, über denen ein leichter Schleier liegt, treuherzig rundum.

„Woher ist denn der Vater, und wie geht denn das neue Geschäft?“ fragt Einer lachend.

„I dank' der Nachfrag', i bin recht z'friede — ja — es wär' au' e Sünd', wenn i was Anders sage thät. I bin aus Kempten — ja — und bin jetzt scho' vier Jahr' da in Münche — ja — aber ich hab' g'arbeit' bis

Gemälde an der westlichen Saalwand.



Die treuen Sendlinger Bauern.

Heimkehr Kurfürst Max Emanuels.

vor ein' halbe Jahr — ja und i könnt' no' immer die feinste Anzüg' mache — ja — aber schau'n S', wann i da Ein' was g'arbeit' han, ja, so is er mir meischt schuldi bliebe, ja, du mei aber, wie soll i da lebe? Und mit'n flicke, da hat's koi Märkle trag'n in ein' ganze lange Tag, noi, und jetzt geht's mit die Auge gar nimmer, ja.“

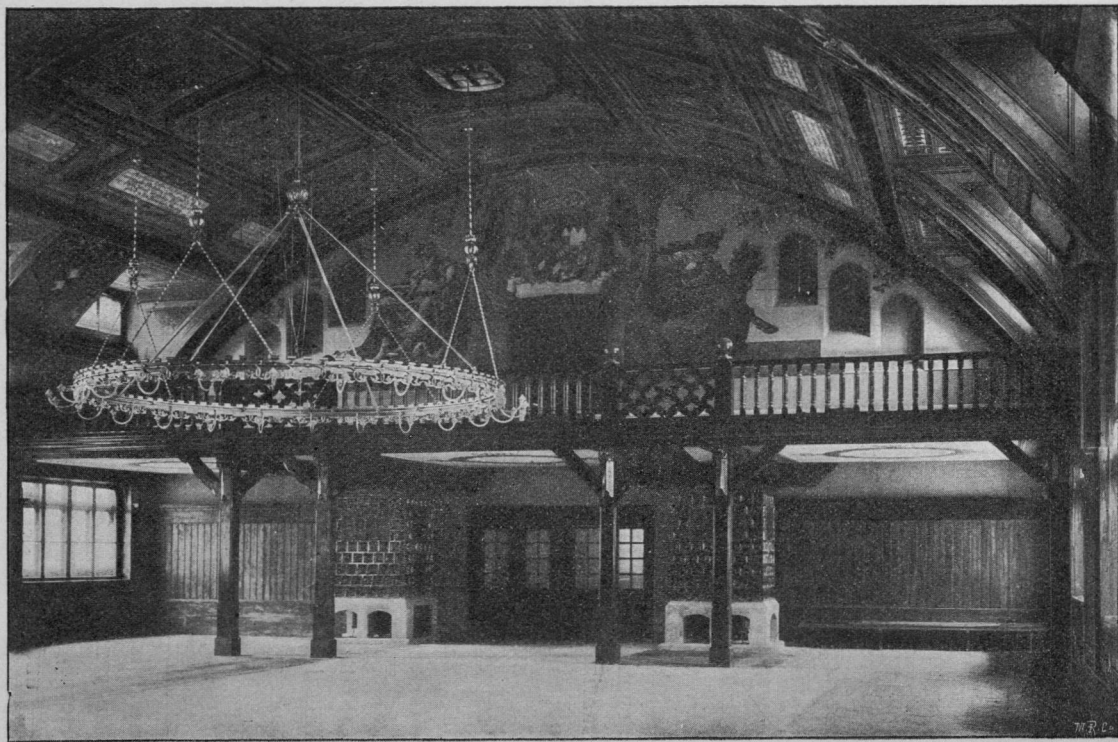
Ueber das „Betteln an sich“ gibt er bereitwillig Auskunft; sie ist für den Menschenfreund sehr erfreulich und für die Münchner recht schmeichelhaft.

„Ja, i bin recht z'friede! I fang' halt so Morgens an und hör' um Fünfe auf. I geh' nur in Wirthschafte und feine Kaufläde. Wenn i Hunger hab', geh' i zu ei' Metzger und ei' Bäcker — oh, es sein gute Mensche, sie lasse oi nit verhungere, ja, und wenn i ei' Cigarre mag, krieg' i au' ei' Cigarre! Und wenn i so langsam meine Gäng' mache thu', ja, so gibt's auf de Nacht um Fünfe doch immer drei, vier Märkle, ja, o es gibt *do mehr gute Mensche* als böse, die Einen grob anschreie oder wegschicke, ja — und so hab' i jetzt auf der Schwanthalerhöh' drausse do mei' reines Bett und mei' eigenes kloins Zimmerle, ja, oh so schön, wie i's no nit g'habt han in mei' ganze Lebe nit!“

Und mit einem Lächeln glücklichster Zufriedenheit leert er den letzten Rest seiner „Halben“. — — —

Und wieder ist Einer von der Bettlerzunft „ansprechen“ gekommen; im Sinne des „Geschäftes“ war er auch sehr „ansprechend“, denn er hatte total verkrüppelte Hände, die so mitleiderregend und bejammernswerth aussahen, dass er beinahe nur Nickel erntete.

„So einen Menschen möcht' man beinah' noch glücklich nennen!“ brummte ein ältlicher Mann mir



Grosser Saal.

gegenüber, der schon lange dumpf brütend dagesessen hatte. — „Warum das?“ — „Hm! Andere haben auch Unglück, nur ist's nicht so äusserlich und das Betteln würde nicht einmal etwas einbringen!“

Wieder ein Interview von ungefähr — und auf die Fragen ergreifende Antworten.

Er ist der Sohn eines ehemals reichen Brauers in der Provinz, hat sich dann als Braugehülfe ehrlich durchgebracht, bis ein Nervenschlag seine linke Seite lähmte. Noch heute kann er die Finger der linken Hand nicht bewegen. Ein bitteres Lächeln: Es sieht nur nicht so gefährlich aus — aber leider ist's böser, als man denkt. „Es gibt so viel Schwindler“, flüstert er dann wie für sich und langt einen Schein herüber. Er ist vom öffentlichen Arbeitsamt. Da steht denn Name und Alles schön rubriziert, und dann heisst es weiter: „*Wohnung*: Noch unbestimmt — Asyl. 1½ Jahre im Hospital, Nervenschlag.“

Im Asyl? Er nickt traurig — und weiss dem Interviewer, der diese Stätten menschlichen Elends schon in ganz Europa kennen gelernt hat, auch von München allerlei Interessantes zu erzählen. Im städtischen Asyl gibt's nur einen Tag, in dem von Privatwohlthätigkeit erhaltenen Institute drei Tage Herberge. „Ich war im Städtischen“, erzählt er, „zum ersten Male in meinem Leben, denn ich bin ja aus sogenanntem ‚guten Hause‘. Man muss überall lernen, auch da; wer nicht schon um 1 Uhr Mittags dort sich anstellt, der kann nicht mehr rechnen, dass er in die unteren Zimmer kommt, wo geheizt ist. Kommt man in die oberen, oh, da kann Einer die ganze Nacht nicht schlafen vor Kälte und Frost. Ach Herr“, schliesst er, „und da ist kein Sessel, kein Tisch — und wenn sie die Abendsuppe bringen, da wird sie

Einem auf den Boden gestellt wie einem Hund. Mir sind die Thränen in die Augen gekommen — und wenn's draussen nicht so geschneit und geregnet hätt' durcheinander, so wär' ich davongelaufen und hätt' irgendwo auf einer Wies' geschlafen!“ — — —



Ansicht der grossen Bierhalle.

Wer interviewt, muss das gründlich thun, also muss er auch die hören, die ja Tag aus Tag ein mit dem Publikum „in engster Fühlung sind“: die Kellnerinnen. Und als Interviewer muss man da immer klipp und klar seine Gewährsmänner und Gewährsdamen nennen: also ich habe Nr. 4 interviewt, sie hat auch die oben Geschilderten gesehen und war nicht sehr gut auf meine Gesellschaft zu sprechen. „Es is schon bald nimmer schön“, sagte sie. „Die Vagirenden und Bettler nehmen schon zu viel überhand im Hofbräu und gar erst wenn die Fremden kommen. Da leben g’wisse Leut’ nur davon, dass sie sich von früh bis spät nur da ’rum treiben und schauen, das s’ wen finden, der zahlt. Viele sitzen da hinter ein’ leeren Masskrug Stunden lang, oder lassen sich Wasser ’nein — wer sieht’s denn? Und man kann nix machen natürlich, so lang sich Einer net unanständig benimmt — aber schön is schon bald nimmer, denn die versitzen die Plätz’ und die *schönen Leut’*, die müssen dann stehen!“ Dabei warf sie vernichtende Blicke auf meine Tischgenossen.

Ja, ja: im Hofbräu „verschwinden alle Standesunterschiede“ — Bettler, Arbeiter, Beamter, Aristokrat — alles sitzt da friedlich nebeneinander. Wann aber wird der grosse Künstler, der Meister kommen, der den letzten Unterschied verschwinden lässt, den zwischen „schönen Leuten“ und — nicht Schönen?





Im Hofbräuhauskeller.



Jeder Fremde, der das Hofbräu „am Platzl“ besucht, darf auch nicht versäumen, den kurzen Spaziergang nach den interessanten Neubauten des eigentlichen Hofbräuhauses in der Wienerstrasse und den anschliessenden schönen Räumlichkeiten des „Hofbräuhauskellers“ mit seinem prachtvollen, schattigen Garten zu machen.

Vom alten Rathhaus oder irgend einer Haltestelle im Thal kann die nach *Bogenhausen* führende Pferdebahn benützt werden, die uns in wenigen Minuten an das Ziel bringt.

Der Hofbräukeller wurde 1881 im grossen Stile erbaut. Im Parterre und ersten Stockwerke befinden sich riesige Säle in geschmackvoller Ausstattung.

Zur Sommerszeit bietet der Garten einen herrlichen Aufenthalt, denn unmittelbar an ihn schliessen sich hinten gegen die Isar hinab die reizenden Gasteiganlagen — ein wahrer Wald voll Duft und Blütenpracht.

Das Leben und Treiben ist hier natürlich in nichts verschieden von dem am Platzl und fleissige Hände sind ununterbrochen thätig, auf dass kein Mangel eintrete an dem herrlichen braunen Nass.

Die Einrichtung des Hofbräuhauskellers an der Wienerstrasse.

Durch die an der Wienerstrasse 6, 7, 9, 10, 11 und 12 errichteten Neubauten ist nunmehr der ganze Betrieb des königlichen Hofbräuhauses in München mit der Mälzerei und den Lagerkellern vereinigt. Die Gesamtanlage bedeckt einen Flächenraum von circa 1.8 Hektar bei einer Frontlänge von 250 Meter und besteht aus fünf Hauptpavillons: dem alten, unveränderten, Mälzerei und Restauration enthaltenden, dem aufgebauten Malzlagergebäude mit Lagerkellern, einem neuen mit Sud-, Maschinen- und Kesselhaus nebst zugehörigen Schrotböden und den Burschenschlafsälen, einem ebensolchen als Verwaltungs- und Wohngebäude mit Fasshalle und Böden, sowie den neuen Lagerkellern, und endlich einem neuen Hofpavillon mit Kühlhaus und Kühlapparat-Räumen, Fasswaschhalle, Schäfflerei und darunter liegenden Gährkellern.

Die Pavillons sind unter sich durch eiserne Stege verbunden, welche auch die Transmission, Malztransporteure, bezw. Rohrleitungen aufnehmen.

Die ganze Neuanlage ist nach den Plänen der *Maschinenbau-Gesellschaft München* durch die Firma *Heilmann & Littmann* in München unter der Oberleitung des Herrn Kreisbauassessors Reuther in München erbaut.

Die *Mälzerei* enthält im Souterrain in zwei Etagen 14 Malztennen mit 2350 Quadratmeter Tennenfläche; im Erdgeschoss befinden sich die Gersten- und Malz-Abladeräume, das Gerstenweichen-Lokal mit 14 Weichen, die Feuerflure der Darren, das ausser Betrieb gesetzte Maschinen- und Kesselhaus, die Wirthschaftslokalitäten etc.

Ein Theil des ersten Stockwerkes wird ebenfalls durch Restaurationslokale eingenommen, im übrigen Theil, sowie in den darüber liegenden zwei Stockwerken finden sich Gersten- und Malzböden, Putzereimaschinen, sowie zwei Doppeldarren mit je 65 Quadratmeter Fläche mit mechanischen Malzwendern und ebensolchen Darr-ventilatoren.

Das Erdgeschoss des Malzlagergebäudes enthält in dem an der Strasse gelegenen Theil Burschen- und Bieraufschreiber-Zimmer, im hinteren Theil die Kellerhalle, sowie einen hydraulischen Malz-Aufzug, den darunterliegenden Lagerkeller mit 2000 Quadratmeter Bodenfläche, eingerichtet mit künstlicher Kühlung und zwei hydraulischen Bieraufzügen von je 2500 Kilogramm Tragfähigkeit. Die drei oberen Stockwerke enthalten Malzböden mit zusammen circa 3000 Quadratmeter Lagerraum.

Im Parterre des nunmehr folgenden Pavillons des Maschinenhauses befindet sich das Kesselhaus von 250 Quadratmeter Bodenfläche mit zwei Batteriekesseln zu je 150 Quadratmeter Heizfläche, das eigentliche Maschinenhaus, 30 Meter lang, 15 Meter breit, mit zwei Compound-Dampfmaschinen mit Condensation und Auspuff zu 150 Pferdekraften normal, drei Ammoniak-Compressoren (zwei Nr. 5 und einer Nr. 6) anstossend der für die Kühlmaschinen nöthige Apparatenraum mit Salz- und Süsswasserkühlern und zugehörigen Pumpen, ferner der Generatorraum und darüber der Berieselungs-Condensator.

Von den angeführten Räumen durch den Gang getrennt ist das besonders geräumige und freie *Sudhaus* mit 240 Quadratmeter Bodenfläche und 8.8 Meter Höhe.

Das Sudwerk ist für 55 hl. Schüttung gebaut und besteht aus einer Maischpfanne, einer Würzepfanne und einer Reservepfanne mit Halbgasfeuerung; auf gleicher Höhe mit den Pfannen, und zwar der Maischpfanne gegenüber, steht der Maischbottich mit Rührwerk und Dickmaisch-Zuschiebvorrichtung, seitlich darüber, der Würzepfanne gegenüber, der Läuterbottich mit Aufhack und Austreber-Maschine. Auf dem Sudhausboden steht eine Kolben-Dickmaischpumpe, eine Centrifugal-Läutermaisch- und eine Centrifugal-Würzepumpe.

Von hier führt eine Treppe auf das Pfannenpodium, von diesem eine solche auf das Läuterbottichpodium und durch eine Gallerie in den Vorwärmerraum, sowie in das Stiegenhaus und zwei Treppen hinab zum Schürraum; letzterer bildet die Fortsetzung jenes des Kesselhauses. In den darunter befindlichen Gang fallen Asche und Schlacke, welche durch einen hydraulischen Zug entweder auf Terrain- oder Wagenhöhe zur direkten Abfuhr gehoben werden.

Der Antrieb sämtlicher Maschinen und Pumpen im Sudhaus erfolgt von dem unter demselben befindlichen Transmissionsraume aus, so dass, ausser den drei für die Pfannenrührwerke nöthigen, sich keine Riemen im Sudhause befinden.

Der Fundamentraum des Maschinenhauses ist ebenfalls frei gangbar. Von hier aus zu bedienen, aber etwas tiefer gelegen und vom Maschinenhaus aus sichtbar, ist die Haupttransmission. Sämtliche Haupt-An- und Abtriebe sind mittelst Stahlhohlwellen und Klauenkupplungen ein- und auszulösen.

In diesem Raume befindet sich ferner der Dampfmaschinen-Condensator und der Gewichts-Accummulator

zum Betriebe der gesammten hydraulischen Aufzugsanlage mit Druckwasser von 15 Atmosphären.

Unter dem vorgenannten Apparaten-Raume sind sämtliche Wasserpumpen untergebracht, nebenan die hydraulische Hochdruckpumpe und die Umschaltcentrale für die ganze Kühlleitungsanlage. Von hier aus sind auch sämtliche Lager- und Gärkeller zugänglich.

Der Raum zwischen Sud- und Maschinenhaus wird theils vom Stiegenhaus eingenommen, theils sind dort, hoch gelegen, die Reservoirs für städtisches Brunnen- und Warmwasser untergebracht.

In den oberen Stockwerken dieses Pavillons befinden sich über dem Maschinenhaus Brau- und Maschinenpersonal-Zimmer und Wohnungen, sowie Böden für verschiedene Zwecke, über dem Sudhaus der Schrotboden und die Malz-Nachputzerei mit zugehörigen Maschinen und Apparaten.

Unter dem *Verwaltungsgebäude* sind die neuen, 1550 Quadratmeter grossen Lagerkeller mit künstlicher Kühlung, Rollbahngeleisen für Fasstransport und hydraulischen Bieraufzug untergebracht.

Im Hof, dem Kesselhaus gegenüber, befindet sich das *Kühlhaus* mit sechs Kühlschiffen, Hopfenfilter und Sammelbottichen im ersten Stock, Vorhalle mit Stiegenhaus und hydraulischem Gärkelleraufzug, Kühlapparatenraum und Fasswaschhalle im Parterre.

Im Kühlapparaten-Raume stehen zwei offene Bierieselungsapparate für unvergohrenes und ein geschlossener Batterie-Kühlapparat für vergohrenes Bier, ausserdem ein Trubsackgerüst zur Gelägerfiltrirung, der Exhaustor für die Gärkeller-Ventilation und der Luft-Compressor mit Accumulator für Abfüllzwecke.

Durch die Fasswaschhalle steht dieser Bau in Verbindung mit der durch Umbau des alten Maschinenhauses gewonnenen Picherei für Kleinfasszeug. Letztere ist nach den besten Konstruktionen ausgeführt, und ist besonders erwähnenswerth die unterirdische Rauchabsaugung von den Entpichhöfen und Verbrennung dieser Gase im Pichkesselfeuer. Schöfflerei, sowie Zimmermannswerkstätten schliessen sich an die Picherei an.

Unter dem Kühlhause und Hofraume, anstossend an die alten Lagerkeller und mit allen übrigen Kellerräumen in Verbindung stehend, befindet sich der imposante, 1050 Quadratmeter grosse, 4,5 Meter hohe *Gährkeller*. Derselbe ist mit künstlicher Keller- und Gährbottichkühlung und unten abgehender Ventilation durch einen Exhaustor ausgestattet. In Mitte desselben steht die Bierpumpe zum Sammelbottich. Zur Geschirr- und Zeugbeförderung dient ein hydraulischer Aufzug.

Die gesammte Brauerei-Einrichtung und hydraulische Aufzugs-Anlage ist von der *Maschinenbau-Gesellschaft München* erstellt, die Dampfmaschinen- und Kesselanlage wurde von der Firma *J. M. Maffei*, die Kühlanlage von der Firma *L. Seyboth* in München ausgeführt.



Der alte Hofbräuhausgast in der Fremde.

Heute, da München sich anschickt, Grossstadt zu werden und die alten Münchner Bräuche sich langsam verwischen in dem international werdenden Bilde, muthet das folgende allerliebste, verbürgte Geschichtchen aus den Erlebnissen eines alten Münchners in der Schweiz schon stark legendär an, obwohl es sich erst vor ganz kurzer Zeit ereignete.

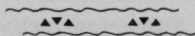
Kommt da ein ehrenfester alter Stammgast des Münchner Hofbräuhauses, nebstbei ein begüterter Münchner Fabrikant, auf seiner Sommerreise durch die Schweiz eines schönen Abends nach Bern. Das Erste ist, beim Spaziergange nach einem gastlichen Hause umzusehen, wo es echtes heimathliches Bier gibt. Da, im Hotel National, leuchtet schon hernieder „Pschorrbräu — München“! Befriedigt nickt unser alter Münchner und schreitet ruhig und ohne Uebereilung in die eleganten Räume, deren moderne Ausstattung freilich nichts von der urwüchsigen Gemüthlichkeit des alten und des neuen Hofbräuhauses haben. Eine Kellnerin — pardon: Servirdame — mit der Toilette und den Alluren einer Modedame kommt herbei und erkundigt sich herablassend nach den Wünschen des Gastes. Der alte Münchner, als geschworener Feind aller „Dienstbotenwirthschaft“, knurrt: „I brauch Ihnen net, i bedien' mi' scho selber!“ Und während die Hebe noch mit offenem Munde dasteht, ist der alte Herr schon nach alter Hofbräuhausitte zum Schanktisch gegangen. „Habn S' koane Mass da?“ fragt er den Mann beim Fass. Der ist aber ein französischer

Schweizer, mit dem Deutsch überhaupt und nun gar mit dem Münchener Deutsch, schlecht beschlagen. Nach einigen Schwierigkeiten aber versteht er doch, dass der Fremde einen Literkrug will. Die stehen in einem Seitenschranke und er deutet darauf hin. Schweigend nimmt der alte Herr das vertraute Gefäss und sieht sich dann nach dem „fliessenden Wasser“ um. Das ist aber hier nicht vorhanden. „Wo habts denn an Brunn’?“ fragt er endlich wieder. — „Im Hof.“ — „Guat!“ — So schreitet er unter sprachlosem Staunen des Schankburschen und der Kellnerin in den Hof, spült sich dort seinen Krug und kommt wieder zurück, um ihn mit Bier füllen zu lassen. Als das geschehen, greift wieder die Kellnerin ein und erklärt dienstbeflissen, sie werde das Bier dem Herrn schon zum Tische bringen. „Lassen S’ mi aus,“ erwidert der aber kurz, „i hab’ Ihnen scho g’sagt, i bedien’ mi selber!“ Sprachs und schritt ruhig zu seinem Platze.

An einem der Nebentische sass eine kleine Herren-gesellschaft, darunter auch der Eigenthümer des Hotels, die den merkwürdigen Gast ebenfalls staunend beobachtet hatte. Als der aber mit seinem Krüge sich unbekümmert um die übrige Menschheit bequem festgeankert hatte, ging der Hotelier zu ihm, begrüßte ihn höflich und wagte dann bescheiden die Bitte, der Fremde möge sich die zweite Mass, nachdem das nun einmal hier so Sitte sei, von der Kellnerin bringen lassen. Der wackere alte Herr aber schüttelte nur den Kopf und erwiderte kurz: „Dann mögt’s die zweite Mass selber saufa — i lass’ mi’ amal net bedienen, das halt’ i funfz’g Jahr’ schon so, und so wird’s bleiben!“ — „Ich sehe schon, dass Sie ein ächter Münchner sind“, erwidert lächelnd der Wirth, „aber ich bitte Sie, eben hier eine

Ausnahme zu machen.“ — „O na, o na, dann trink' i koan Tropfa mehr!“ — Vergeblich war alles Zureden des Hoteliers, der sich als ein begeisterter Freund von München entpuppte, der alljährlich sogar aus dem Hofbräuhaus seinen Masskrug zum Andenken mit nach Hause nahm; die respektable Sammlung von mehr als 30 Stück befand sich in einem eigenen Schrank, die er dem Münchner mit Stolz zeigte — aber dadurch erschütterte er die bajuvarische Festigkeit des alten Herrn nicht, der, nachdem er die erste Mass ausgetrunken, ruhig wieder mit seinem Krug zur Schänke ging, um ihn nach Altvätersitte selbst füllen zu lassen.

So war es am ersten Tage, so war es auch am zweiten Tage. Wiederum hatte sich jene Stammtischgesellschaft eingefunden, und die unerschütterliche Gelassenheit des alten Münchners, mit der er bei seiner alten Gewohnheit des Selbstbedienens blieb, erregte bei den Schweizern eine förmliche Sensation. Erst kamen zwei Herren, um mit dem originellen Gaste ein Gespräch anzufangen, dann sassen bald Alle um ihn herum — aber wie durch Zauber waren die kleinen Decilitergläschen verschwunden, aus denen man dort Aechtes trinkt, und vor Jedem stand eine — Hofbräuhausmass. Und als es zum Vorstellen kam, da zeigte es sich, dass unter den durch den alten Münchner „Bekehrten“ auch der damalige — Bundespräsident der Schweiz, Herr Marquardt, war. So fand sich denn die „massvolle“ Gesellschaft allabendlich um den originellen Herrn zusammen — ja trinkt heute noch aus den Hofbräuhauskrügen und lässt das bierherrliche alte München leben . . .



Statistisches aus dem Hofbräuhaus ☆ ☆ ☆

(1158 — 1897.) ☞ und den Münchener Brauereien.

Wann in München das erste Bier gebraut wurde? Diese tiefernte und hochwichtige Frage mag wohl in Manchem schon aufgetaucht sein, wenn er voll Wonne das braune Nass schlürfte.

Leider meldet uns keine Chronica darüber etwas Verlässliches; ein moderner Bierhistoriker gibt seine Ansicht allerdings dahin kund, „dass, als im Jahre 1158 München gegründet worden, es wohl eine der ersten Angelegenheiten der guten Ansiedler gewesen sein wird, neben Wohn-, Zoll-, Münz- und Gotteshaus sich auch eine Braustätte anzulegen.“

Im Interesse der wackeren Ureinwohner Münchens wollen wir dies hoffen, im Uebrigen aber den schwanken Grund der Vermuthungen verlassen und zu besser verbürgten Daten übergehen.

Vom Brauen überhaupt melden Chroniken von den Jahren 1260 und 1280 an.

Die älteste bekannte Urkunde aber, wo dem „Heilgeist-Spitale“ die Braugerechtigkeit durch Herzog Ludwig dem Strengen verliehen wurde, stammt aus dem Jahre 1286. Derselbe Fürst gab auch die erste Brauordnung heraus, wie er denn auch nachweislich schon ein eigenes kleines Brauhaus besass.

Hundert Jahre später aber gab es für die Münchner ein gar kostbares Geschenk, da gestattete Herzog Stephan (der Aeltere) und seine drei Söhne, dass sich jeder Bürger von München seinen Haustrunk selber brauen dürfe.

Dieses Recht war an einen sogenannten „Brau-
amtsbrief“ (später „Bräulehensbriefe“ geheissen) ge-
bunden, wofür im Ganzen 6 fl. jährlich bezahlt werden
mussten.

Da begann eine schlechte Zeit für Brauer und Wirthe.
Im Jahre 1370 gab es denn auch in München nur noch
3 Brauereien.

Von diesem Jahre an liegen verbürgte statistische
Daten über die Münchener Bierbrauereien vor.

Es existirten:

1370		3 Brauereien,
1500		38 „
1618		69 „
1803		52 „
1819		62 „
1825		62 „
1835		62 „
1843		61 „
1850		36 „
1860		25 „
1870		18 „
1880		28 „
1890		36 „

(Es ist gewiss interessant, in der Tabelle das stete
Wachsen der Brauereien und dann den plötzlichen Rück-
gang in der Anzahl zu beobachten. Die Gründe dafür,
die schon im Vorhergehenden gestreift worden, liegen
eben darin, dass so viele kleinere Brauereien im Con-
currenzkampfe gegen die grossen unterlagen und von
diesen aufgesaugt wurden.)

Für die Jahre 1780, 1790 und 1800 konnte bis jetzt,
trotz vielseitiger Nachforschungen, die Zahl der Münchner

Brauereien und deren Malzverbrauch nicht ermittelt werden.

Nach Westenrieders Beschreibung der Stadt München vom Jahre 1783 zählte München damals 52 bürgerliche Bierbrauer, zu welchen 2 churfürstliche (weisses und braunes) Bräuhäuser, 3 geistliche und eines beim hl. Geist und eines von der Güteradministration gehörten.

An *braunem Sommerbier* wurden damals von den *bürgerlichen* Bierbrauereien 43,625 Eimer eingesotten.

Dieselbe Zahl von 52 Bierbrauereien bestand auch noch im Jahre 1802, wie Hübner in seiner „Beschreibung von München auf das Jahr 1805“ (II. Abth. pag. 219) anführt, während derselbe pag. 34 loc. cit. die Anzahl der gebrauten und „verzehrten“ Eimer Braunbieres für jenes Jahr schon nicht unter 150,000 Eimer berechnet, so dass bei der damaligen Einwohnerzahl Münchens auf den Magen des Einzelnen drei Eimer kommen.

Es wird nun gewiss auch interessiren zu erfahren, *wie* denn eigentlich unsere werthen Vorfahren ihr Bier brauten. Man hört ja so viele Klagen, dass das heutige Gebräu so gar nicht mehr an das der „guten alten Zeit“ hinanreiche.

Es war aber damals nicht gar zu schön bestellt, denn das beweisen die zahlreichen strengen Verordnungen, welche die früheren bayerischen Regenten erlassen mussten, um die „prewer“ daran zu erinnern, dass genügend Hopfen und Malz in den Sud gethan werden müsse.

Die *älteste Braunbierrechnung des Hofbräuhauses* stammt aus dem Jahre 1605. Es wurden damals 787 Scheffel Malz in 67 Suden versotten, wobei durchschnittlich auf jeden Sud $2\frac{1}{2}$ Scheffel Hopfen kommen.

Zuerst wurden zwei Probe-Sude gemacht zu je 10 Scheffel Malz. Auf diese beiden Sude goss man 50 Eimer Wasser — sodass also aus 20 Scheffel Malz und 5 Scheffel Hopfen 100 Eimer Bier erzeugt wurden.

Nun heisst es in der alten Chronik über das Resultat:

„Nachdem sich aber befunden, dass es auf diese probe einen schlechten und geringen trunk geben wie dann auch desthalb clagen und beschwernussen furkamen, ist hernach auf vorher beschehens anmelden und bewilligung zu jeder sudt noch eins (thuet 11 schäfl) genommen und verbraucht worden, trifft auf 18 sudt, so beschehen 900 emer.“

So geschehen im Hofbräuhaus; die bürgerlichen Bräuer jener Zeiten aber gaben anstatt ein Scheffel Malz mehr, lieber eins weniger hinein, was die zahllosen Beschwerden aus jenen Zeiten nur zu deutlich beweisen.

Am Schlusse dieser statistischen Ausführungen finden die Leser eine tabellarische Uebersicht über den Malzverbrauch der Münchner Brauereien im Verhältniss zum Anwachsen der Bevölkerung und des Exportes.

Vorher seien nur noch einige kurze biergeschichtliche Daten eingefügt.

Was den *Münchener Bier-Export* betrifft, so kann derselbe weiter zurück als bis 1860 nicht verfolgt werden, weil eine Aufschlagsrückvergütung früher nicht stattfand. Auch 1860 noch war nur die Gemeinde Schwabing zum Rückersatzanspruche berechtigt.

Im Jahre 1880 wurde aus Bayern Bier ausgeführt:

a) Mit Anspruch auf Rückvergütung des Malzaufschlages	745,333 hl 29 l
b) ohne Anspruch	2,888 hl 46 l
	748,221 hl 75 l

Hieran participirte das Hofbräuhaus mit 4,907 hl 09 l, also 0,656⁰/₁₀.

Von einer Concurrenz des „Hofbräus“ den anderen Bieren gegenüber, kann also nicht wohl gesprochen werden. Und dabei sei noch bemerkt, dass von Seite des Hofbräuamtes an die Bierhallen im In- und Auslande das Bier absolut nicht billiger hergegeben wird, als zum Schenkpreise. Ein Restaurateur in Berlin, München und irgend einer anderen Stadt muss also für den Liter Bier ebensoviel bezahlen als der Gast im Hofbräu an der Schenke erlegt. Ja, bis vor kurzer Zeit ging man sogar so weit, dass das Bier an Gastgeber in der Umgebung des Hofbräukellers fassweise nur mit einem Aufschlage von zwei Pfennig per Liter abgegeben wurde. Davon ist man jetzt glücklich abgekommen.

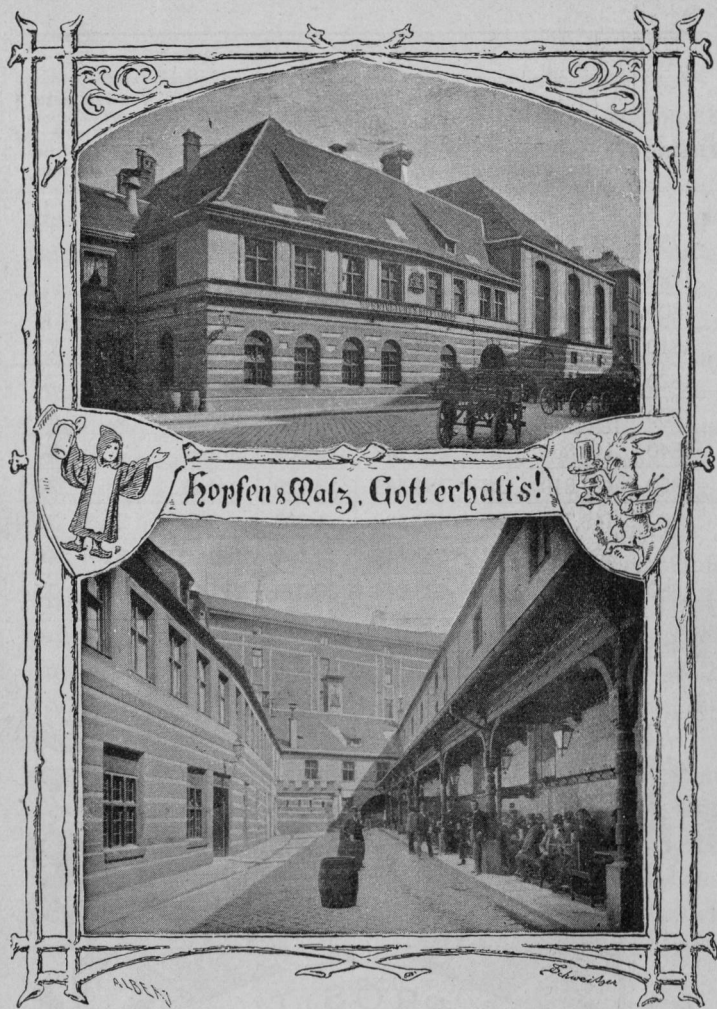
Was aber den *Export* betrifft, so war das kgl. Hofbräuhaus in vielen Fällen der *Bahnbrecher* für die Privatbrauer Münchens, denn an Orten, wo Hofbräuhausbier zum Ausschanke gelangte, konnten sich sofort auch andere Brauer Münchens, welche früher keinen Tropfen Bier dorthin verkauften, einführen.

Im Folgenden sei die tabellarische Uebersicht über den Malzverbrauch und das Münchner Import- und Export-Bierquantum für den Zeitraum eines Jahrhunderts, von 1780—1880 geboten, in welchem die grössten Schwankungen vorkamen und aus welchen schliesslich der kolossale Aufschwung der Münchner Bierindustrie in erfreulicher Weise deutlich wird.

Mit dem Wunsche, dass die Statistik für ein weiteres Jahrhundert ein ver Hundertfaches Blühen des Münchner Bieres bringen möge, trotz Temperenzler- und Wasserpredigten, seien diese bierherrlichen Studien geschlossen.

1	2	3	4	5	6	7	
Jahr- gang	Ein- wohner- zahl von München	Anzahl der Brauhier- Brauereien	Malz- verbrauch	Import.	Export.	Von dem unter 4 angef. Malzver- brauch trifft auf den Kopf der Bevölkerung	
				Bier-Quantum			
			hl	hl	hl	hl	l
1780	37,840			unbekannt			
1790	34,277			unbekannt			
1800	48,885	52		unbekannt			
1810	51,765	53	192,922	unbekannt		3	73
1820	62,290	63	230,565	unbekannt		3	70
1830	78,411	48	188,366	8,659	unbek.	2	40
1840	113,864	40	205,147	6,209	unbek.	2	80
1850	127,819	36	284,582	3,429	unbek.	2	23
1860	148,759	25	400,593	1,203	6,755	2	70
1870	169,639	18	592,618	4,197	150,903	3	49
1880	229,000	28	623,044	30,279	254,450	2	72





Das Hofbräuhaus vor dem Umbau.

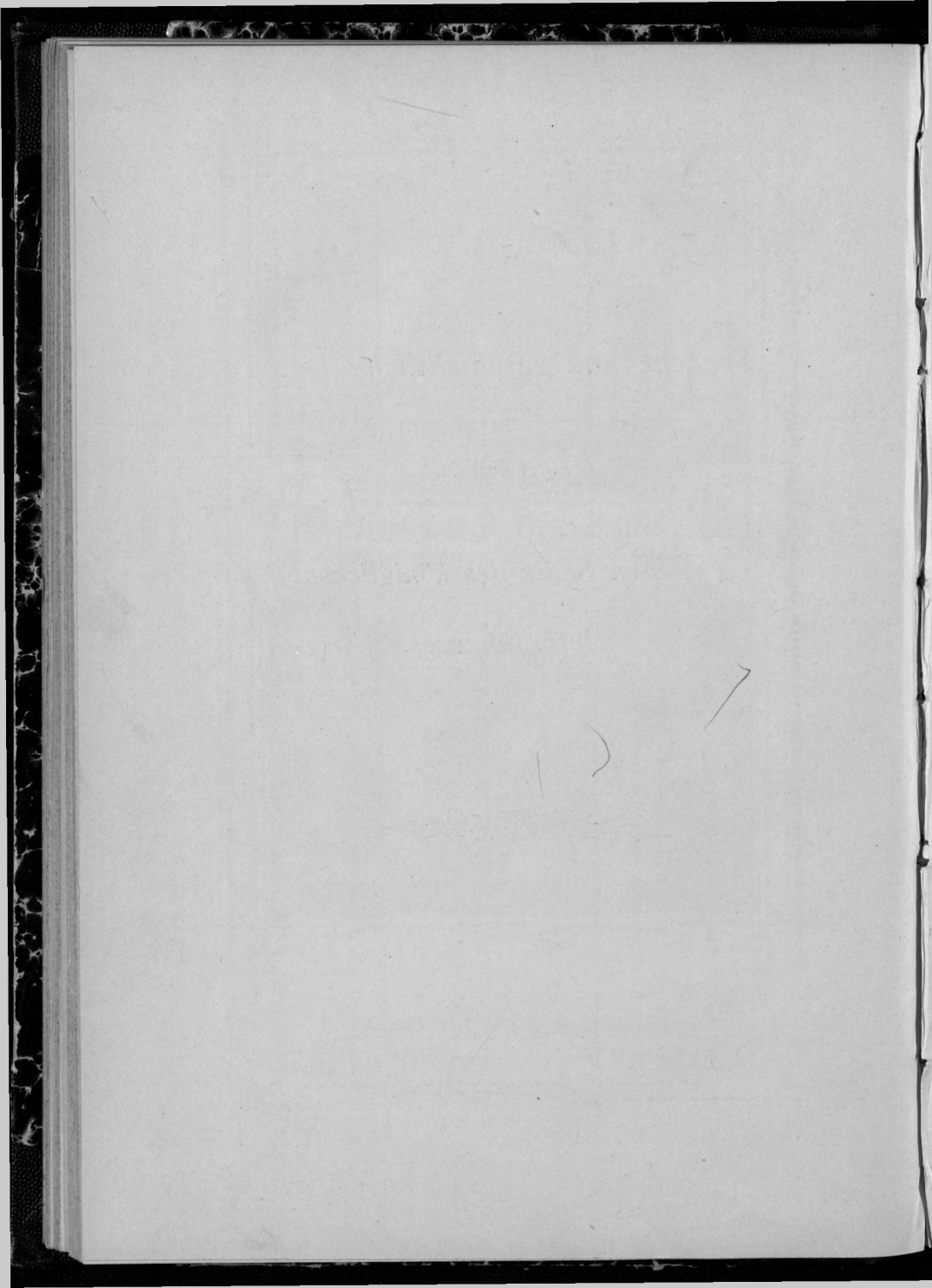
Sprüche und geschichtliche Daten

aufgemalt im

grossen Saale des königlichen

Hofbräuhauses.





An der Saalwand beim Eingange.

Biederes Volk, in angestammter Treue
Hältst Du an Dein altes Fürstenhaus
Dich verlocket nicht das falsche Neue,
Nicht der Liebe Flamme löscht Dir's aus.

Siegend alle Proben schon bestanden
Bleibt Ihr immerdar bei Eurer Pflicht,
Selbst die frühesten Zeiten, die Euch kannten,
Bayern — zu verderben seid Ihr nicht.

König Ludwig I.

Der bayerischen Treue und dem bayerischen Trunk.

Linke Seite der Wand.

Das Sieden des vielbeliebten Weißbieres
wurde 1602 als herzogliches Privileg erklärt
und in diesem Hause eine Braustatt ein-
gerichtet. Es brachte vielen Gewinn, so
daß 1661—1703 dies

weiße Hofbräuhaus bis zum Kostthor hin
vergrößert werden mußte. Da aber seit
1730 der Geschmack von Braumbier sich
immer mehr ausdehnte, wurde 1808 das
Weißbierbrauen ganz aufgehoben.

Mala cuncta
Ministrat impetus.

Ludwig der Strenge.

Das Blut der Altbayern wird nie versiegen;
es ist hier gut sein und wer nur eine kleine
Zeit zugegen, will hier seine Wohnung
bauen.

A. D. 1782.

Impavidum ferient
Ruinae.

Albrecht der Große.

Justus ut Palma florebit.

Kaiser Karl VII.

Sie hangen mit Wärme und edler Un-
beugsamkeit an jeder Einrichtung oder altem
Herkommen, wovon sie überzeugt zu seyn
glauben, daß selbe sie alle betrifft.

A. D. 1782.

Alles Ding vergänglich.

Ludwig III.

Anno 1589 erbaute Herzog Wilhelm V.
für die Bedürfnisse seines Hofstaates ein
eigenes Bräuhaus am Alten Hof. 1591 wurde
mit dem Sieden von Braumbier begonnen,
das ob seiner Güte viel gerühmet war,

aber erst seit 1701 auch an den gemeinen
Mann verschenkt wurde. 1808 wurde das
Sudwerk in dieses ehemalige weiße Hof-
bräuhaus verlegt und 1828 der Minuto-
verschleiß und die Gastung allhier eingeführt.

Tren bis zum Tode.

Friedrich V.

Sie sprechen bey gemeinsamen Dingen als gehörten sie alle zu Einer Familie und der Name Vaterland ist ihnen heilig und jeder Flecken, der dazu gehört, ist ihnen wichtig.

A. D. 1782.

Tantum gradatim.

Philipp Wilhelm.

Fürchte Gott,
ehre den Kaiser.

Christian II.

Bey ihren Lustbarkeiten ist aller Zwang und alle Verstellung entfernt und die Lebhaftigkeit und das gesellige Wesen ziehet jeden in den Kreis ihrer Freuden.

L. Westenrieder. A. D. 1782

Gerecht und beharrlich.

Ludwig I.

Rechte Seite der Wand.

Für die herzogliche Tafel wurde schon im 16. Jahrhundert das ainpockisch-Bier aus Einbeck in Hannover bezogen. Seit 1614 wurde dann im Hofbräuhaus selbst Bock eingefotten und zur Antlaszeit und zu Jakobi auch an gemeine Leute verschenkt und zwar im Bockstall am Platzl und unter den Bögen am Schrammenplatz.

Gott mein Rath.

König Max I.

Die Musik gehört zu den Lieblingsfreunden
der Einwohner; sie lieben sehr die öffent-
lichen Feyerlichkeiten, wo sie Gelegenheit
finden, sich versammelt zu sehen und fröh-
lichen Herzens zu werden.

A. D. 1782.

Gott und mein Volk.

König Max II.

Mit der Zeit.

Otto Heinrich.

Der Eingeborene heuchelt nicht und wo ihm
etwas mißfällt, sagt er's geradezu und be-
urtheilt öffentlich den Vornehmen wie den
Niederer. Er sagt es laut und in's Gesicht
sagt er's ihm.

A. D. 1782.

Dominus providebit.

Karl I.

Utrum lubet.

Rudolph I.

Es haben hier ununterbrochen berühmte
Gelehrte und Künstler gelebt; sie bemühten
sich nicht im geringsten, wie sie bekannt sein
möchten und sind es bey dem Ausland immer
mehr als zu Hause gewesen.

A. D. 1782.

Ave gratia plena.

Philipp der Aufrichtige.

Ich hab's im Herzen.

Wilhelm der Standhafte.

Der wahre eingebohrne Münchner ist männ-
lich-höflich und schämt sich jemand eine
Schmeicheley zu sagen, woran sein Herz
nicht denkt.

A. D. 1782.

Intra feruntur.

Maximilian I.





Münchens Familien- Häuser-Kolonien

in Nymphenburg, Gern, Laim, Bogenhausen.

Waldvillen-Kolonien Prinz-Ludwigshöhe, Solln, Menter-
schwaige, Gräfelfing, Planegg
sämtliche Anlagen und Terrains in schönster und gesündester Lage Münchens
und dessen Umgebung.

Beste **Wasserversorgung, elektrisches Licht, vorzügl.
Verbindungen mit der Stadt.**

— Villenanlage auf dem Höhenberg bei —

Feldafing am Starnberger-See

in herrlicher Höhenlage mit Rundblick auf See und Gebirge.

Bauplätze für Rente- und Familienhäuser

in besten Stadtlagen und mit genehmigten Bauplänen.

Industrie-Terrains mit Geleise-Anschluss

an die Staatsbahn mit elektrischer Kraftabgabe.

Prospekte, Situationen und nähere Mittheilungen durch die Aktiengesellschaft

Heilmann'sche Immobilien-Gesellschaft

(Aktien-Kapital Mk. 6,000,000)

Telephon 2642 **München** Weinstrasse 8.

Kostenlose Auskünfte über Münchener Grundstücks-, Häuser- und
Wohnungs-Verhältnisse.



Carl Wagner & Co.

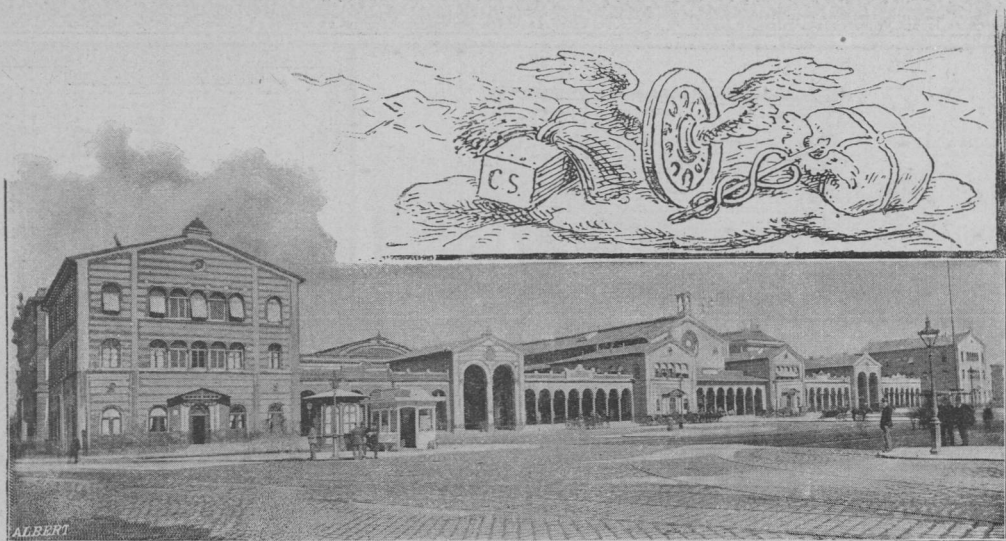
Theatiner-Str. 3

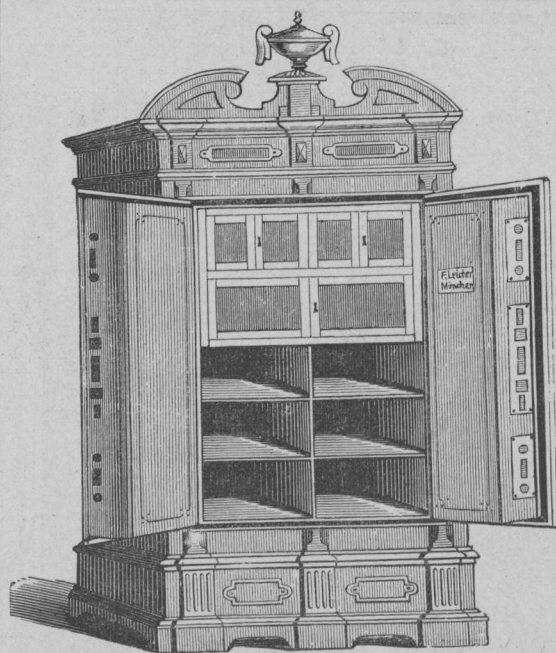
MÜNCHEN



Feine
Strumpfwaren
Tricotagen

Echte
Jägerwäsche
Sportsbekleidung
aller Art.





Feuer- und einbruchssichere

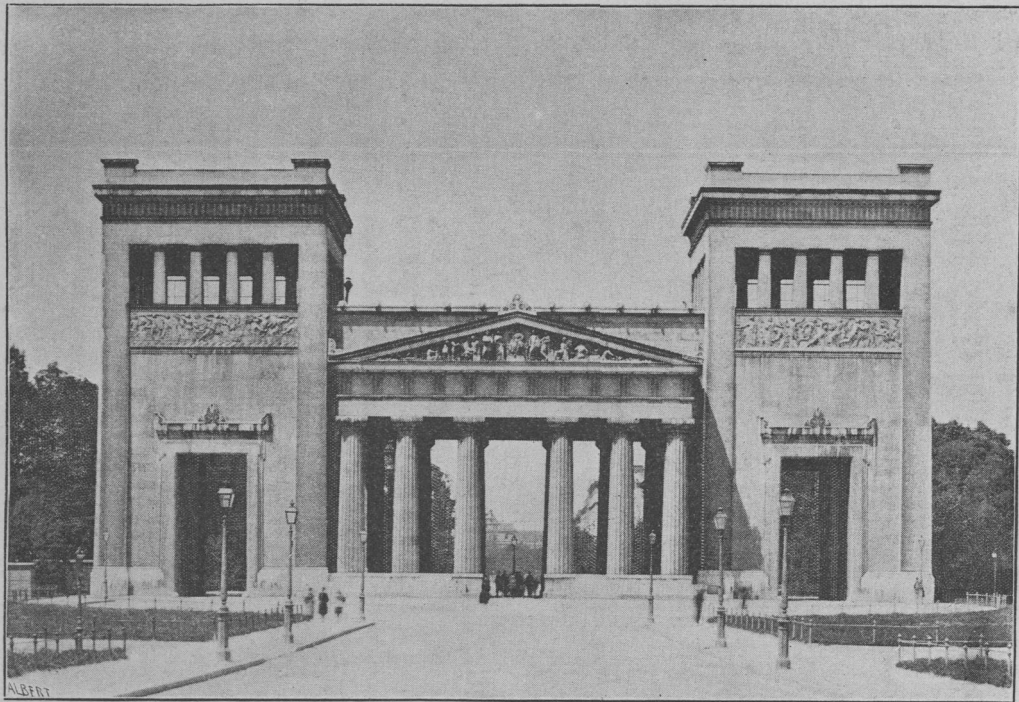
Kassenschränke,
Cassetten, Sicherheitsschlösser.

Franz Leicher, München

Fabrik und Lager

16 Buttermelcherstr. 16.

Filiale: Löwengrube 7.



PROPYLÄEN.



Hendschel & Guttenberg

MÜNCHEN

Brauerei - Maschinenfabrik

empfehlen

Patent - Gegendruck - Bier - Fass - Füll - Apparate.

Unübertroffen in Construction und Leistung.

Garantirt flottes, spundvolles Abfüllen ohne Verlust an Bier und Kohlensäure.

Verbreitetster Apparat dieser Art.

Bewährte Bier-Filtrir-Apparate
ein blitzfeines Filtrat liefernd.

Anzapf-Apparate und Hähne mit Fass-
Entleerungs-Vorrichtung.

Luftpumpen für Hand- u. Maschinen-
Betrieb.

Selbstthätige Bierhebe-Apparate,
vollkommenste Bauart.

Complete Fass - Abfüll - Anlagen
als langjährige Specialität.

Flächen- und runde Bierkühl-Apparate.
Neuester Filter für Trub, Gährbottich- und
Fassgeläger.

Fasswasch-Maschine und Fassspül -Apparat
neuester Construction, bestens bewährt.

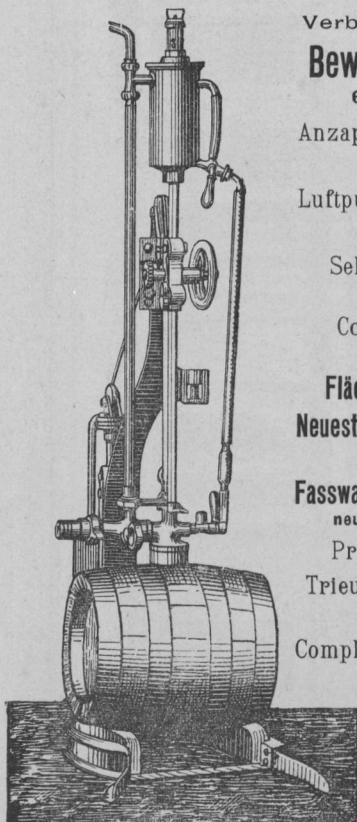
Praktische neue Piechmaschinen.

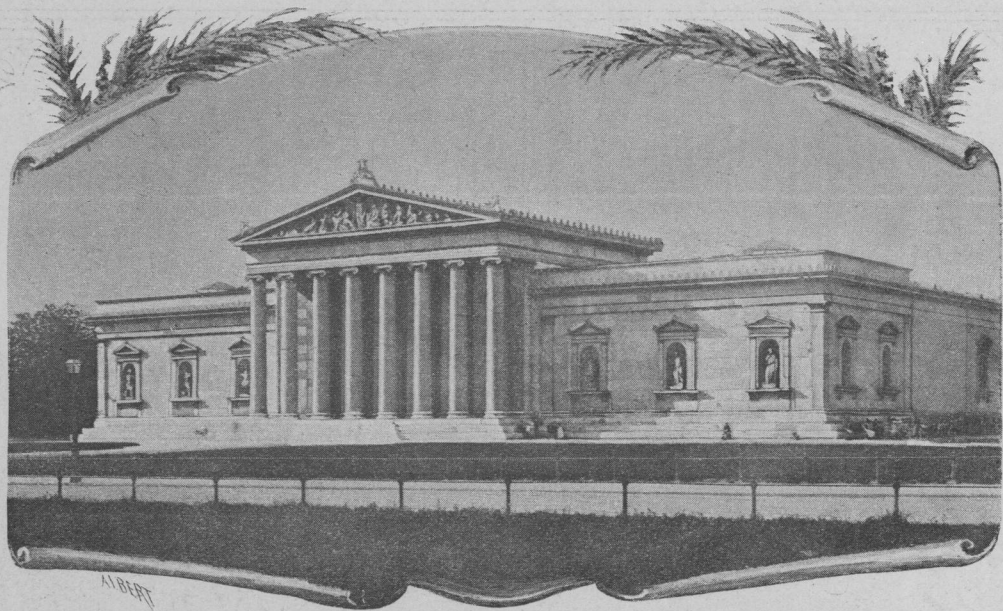
Trieurs und Malz - Putz - und Polir-
Maschinen.

Complete Flaschenfüllerei - u. Pasteurisir-
Einrichtungen.

**Alle Brauerei - Maschinen und
Bedarfs-Artikel in anerkannt bester
Ausführung.**

 Einzelne Apparate werden auch auf
Probe gegeben.





GLYPTOTHEK.

KARL STÜCKER'S KUNST-ANSTALT

R. Hohmann's Nachf. G. Faltermeier.



Nürnberg 1896: Silberne Medaille.



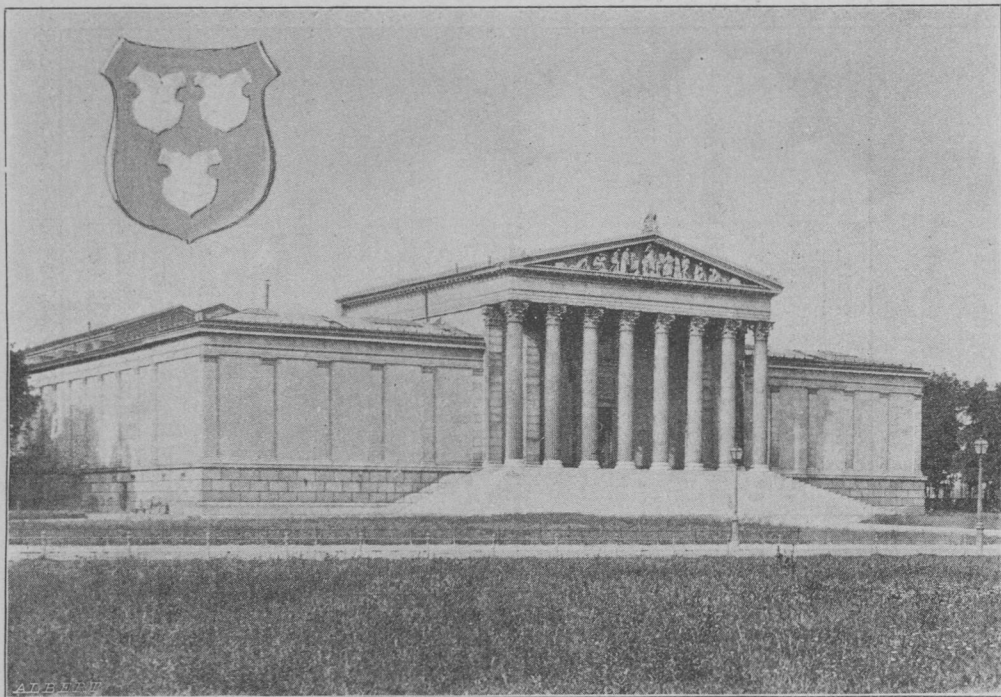
Prämiirt: Nürnberg 1882. ✱ Prämiirt: München 1888.



London 1891: Ehren-Diplom I. Classe.

MÜNCHEN.

GEGRÜNDET 1847. TELEPHON Nr. 867.



KUNST-
AUSSTELLUNGS-
GEBÄUDE.



Bayerisch' Land und Volk

in Wort und Bild.

(Eine kleine Bavaria.)

Von **F. J. Bronner.**

Ein Buch zur Unterhaltung und Belehrung
für Jedermann.

125 zumeist Originalaufsätze über

Land und Leute in Bayern.

Umfang ca. 540 Seiten mit 2 Karten und ungef. 130 vortrefflichen
Illustrationen, darstellend **Landschaften, Trachten, Sitten und
Gebräuche.**

Preis broschiert Mk. 5.—, hübsch gebunden Mk. 6.—.

Charakterzüge und Anekdoten

aus dem Leben der

**bayerischen Könige Max Josef I., Ludwig I.
und Max II.**

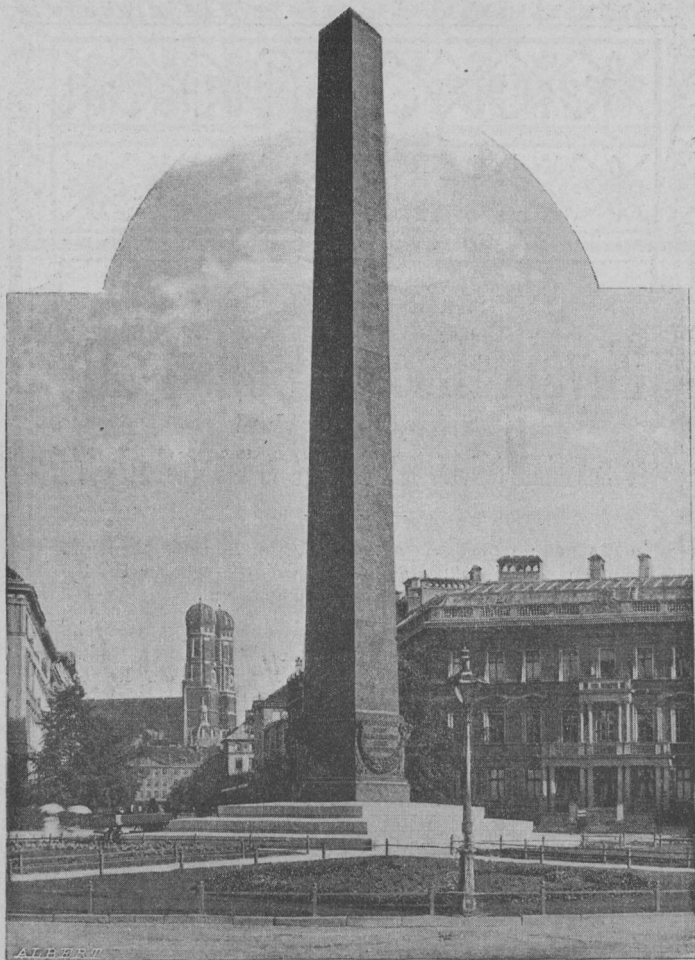
Von **Dr. H. Reidelbach.**

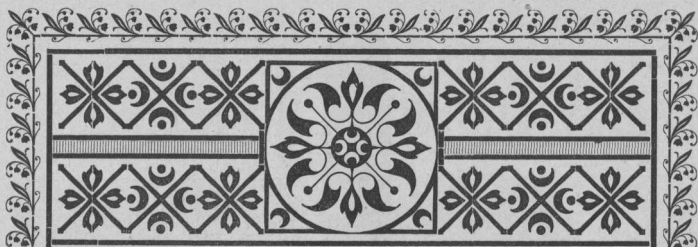
Mit zahlreichen Portraits und Bildern.

In Halbleinenband Mk. 3.—. In Ganzleinen Mk. 3.50.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung, sowie durch den

Verlag von Max Kellerer's Hofbuchhandlung,
München, Herzogspitalstrasse Nr. 1.
Telephon Nr. 7394.





Dr. med. Arno Krüche's

Physikalische Heilanstalt

Schwanthalerbad

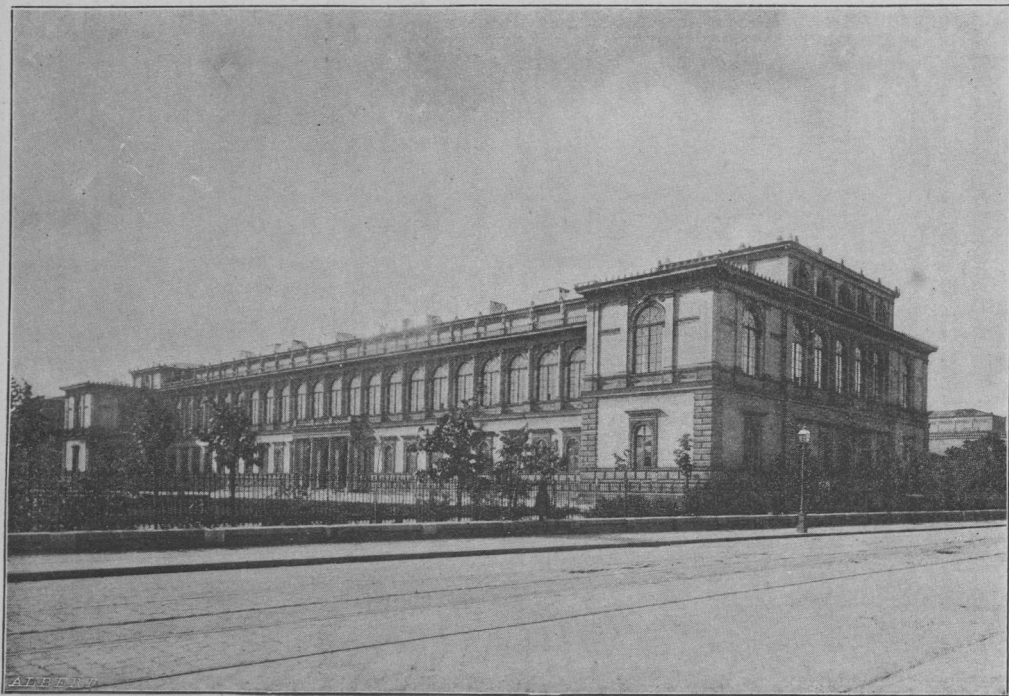
18 Schwanthalerstr. MÜNCHEN Schwanthalerstr. 18

In gesündester Stadtgegend gelegen, von Einheimischen und Fremden gerne benutzt, und auf Grund vorzüglicher Erfolge und mässiger Preise empfohlen.

Enthält **echte** Dr. Zander'sche Maschinen für schwedische Bewegungskur. **pneumatische Kammer, elektrische Bäder, Hydrotherapie**, Fichtennadelbäder, Kräuterbäder, kohlen-saure Bäder, vereinigt also in sich sämtliche physikalische Heilfaktoren.

Sommer und Winter geöffnet und besucht.





PINAKOTHEK.



Zum Mitbringen von der Reise!

 **Für Kinder:** 

Ende Juli erscheint:

Der schwarze Mann und andre Sachen, Um böse Kinder brav zu machen.

Ein lustiges Bilderbuch von Dr. med. A. Noder.

17.—22. Tausend. — Wohlfeile Ausgabe Mk. 1.80, unzerreissbare Ausgabe Mk. 3.—.

Die Reise ins Puppenland.

Von **Marie Beeg.**

In achtfarbiger Lithographie ausgeführt, hübsch und dauerhaft geb. Mk. 2.40, unzerreissbare Ausgabe Mk. 4.—.

Maria Beeg's Jugend-Theater-Bibliothek.

I. Schneekönigin und Maikönigin. II. Zweierlei Mädchen (Lieschen und Gretchen). III. Die goldene Gans. IV. Das Fräulein Köchin. — V. Die Tarokpartie. VI. Rotkäppchen. — Hänsel und Gretel. VII. Dornröschen. — Ein Weihnachtsabend. VIII. Aschenbrödel. — Die Lenzesboten. IX. Schneewittchen. — Hanswurst bei der Gräfin. X. Die Galoschen des Glücks.

Einzeln pro Heft 25 Pfg.;

Heft I—X in einem Band: Hübsch gebunden Mk. 2.—.

Die Ruthe und die Düte.

Ein reizendes Bilderbuch für Kinder bis zu acht Jahren.

Von **Marie Beeg.**

Elegant ausgestattet. Solid gebunden. Preis nur Mk. 1.80.

Ferner erscheint unter dem Gesamttitel:

Liebe kleine Kinderherzen, Wie sie weinen, wie sie scherzen,

von **Marie Beeg,**

eine Sammlung kleiner Bilderbücher in trefflicher Ausstattung, welche Episoden aus dem Alter von 3—6 Jahren enthalten, zum Preise von **nur 25 Pfg. pro Stück.**

**Zu beziehen von jeder Buchhandlung und vom
Verlag Seitz & Schauer, München, Steinsdorfstr. 19 SG.**



NEUE
AKADEMIE.

✱ Zum Mitbringen von der Reise! ✱



Oberbayerische Dialekt-Gedichte.

Vorzüglich geeignet zum Vortrag in Gesellschaften.

Humoristisch!

Reizend ausgestattet!

Wia der Schnabi g'wachsen is.

Gedichte

von

Max Hofmann.

===== Elegant kartonniert Mk. 1.50. =====



Freudentage am Tegernsee.

Eine Rückerinnerung an den Sommer 1897

von

Anna Mayer-Bergwald.

Mit 8 Illustrationen. — Hochelegant ausgestattet Mk. 1.50.

Zu beziehen von jeder Buchhandlung und vom
Verlag Seitz & Schauer, München, Steinsdorfstr. 19 SG.



Zum Mitbringen von der Reise!

Originell!

Goldene Medaille!

Für Frauen und Mädchen.

Kochbuch für drei und mehr Personen,
mit über 1000 leicht fasslichen, besterprobten Rezepten.

Von **H. Lamprecht.**

In solidem, elegantem, rotem Leinwandband nur **Mk. 2.50.**

Das „**Echo**“ in Nr. 48, 1895: „Endlich einmal ein praktisches Kochbuch, welches seine Rezepte auf die „**Familieneinheit**“ reduziert.“

„**Für's Haus**“ schreibt in Nr. 689 u. a.: „ . . . Sie werden sicherlich bald den guten Einfluss dieses Kochbuches spüren etc.“

Der „**Frauen-Bund**“, Frankfurt a. M., schreibt in Nr. 12 u. a.: „ . . . Der Wert dieses Kochbuches ist für einen grösseren Haushalt keinesweges geringer, da die gegebenen Massverhältnisse sich leicht vergrössern lassen.“

Der „**Häusliche Rathgeber**“ schreibt: „Die landläufigen Kochbücher leiden meist an einem sozusagen zu grossartigen Zuschnitt, nicht was übertriebene Anforderungen an den Geldbeutel anlangt, sondern weil die Rezepte fast durchweg für eine grössere Tischgesellschaft berechnet sind. Nötigenfalls, wenn man Gäste hat, die angegebenen Masse zu vervielfältigen, macht natürlich keine Schwierigkeit. Fügen wir noch hinzu, dass die Rezepte durchweg gut und erprobt, sowie, was man auch nicht immer in ähnlichen Büchern findet, klar und verständlich abgefasst sind, und dass das Buch sich auch äusserlich sehr hübsch präsentiert, so geht daraus wohl zur Geringfügigkeit hervor, welch empfehlenswertes Geschenk etc. etc.“

Die „**B.V.-Ztg.**“ schreibt: „ . . . Und wenn eine Frau auch schon mehrere andere Kochbücher besitzt, so sollte sie doch die Ausgabe von Mk. 2.50 nicht scheuen und sich **dieses hervorragende Hilfsbuch noch dazu** anschaffen. Den besonderen Wert desselben wird jede Hausfrau sehr bald spüren.“

Zu beziehen von jeder Buchhandlung und vom
Verlag von Seitz & Schauer, München, Steinsdorfstr. 19 SG.



LUDWIGS-MONUMENT.

❁ Zum Mitbringen von der Reise! ❁

✎ Dialekt-Schriften ✎

in reizender Ausstattung.

Maximilian Schmidt's **Volkserzählungen.**
12 Bände. Leinwandband à Mk. 2.50, alle Bände
zusammen Mk. 25.—.

Bd. I. Die Ameisenhexe. — Der weisse Sonntag. Bd. II. Das
Wunder von Reichenhall. Bd. III. Der Erbe von Pollingsried. —
Der lateinische Bauer. Bd. IV. Der Georgithaler. Bd. V. Die
Knappenlied vom Rauschenberg. Bd. VI. Die Fischerrosi von
St. Heinrich. — Im Wetterstein. Bd. VII. Die Christkindlsingerin.
— Birgitta. Bd. VIII. Die Miesenbacher. Bd. IX. Fräulein von
Lichtenegg. — Die Pfingstlbraut. Bd. X. Glasmacherleut'. Bd. XI.
Johannisnacht. Bd. XII. Der Bubenrichter von Mittenwald.

Maximilian Schmidt, **Der vergangene Auditor.**
Geheftet 60 Pfg., gebd. Mk. 1.—.

Eine hübsch zu lesende Humoreske. Der vergangene heisst
der verirrt. Der Auditor gewinnt auf einem Ausfluge ins
Gebirge einen Bauernburschen zum Führer durch das »Pangerfilz«;
der Zufall führt ihm in diesem Burschen den Angeklagten in
die Arme, gegen den er am Tage darauf im Kriegsgericht
Recht sprechen soll. Da ihm der Bursche auf dem nächtlichen
Wege den Thatbestand der Klage erzählt, ist der Auditor in
der Lage, dem Prozess einen glücklichen Ausgang zu bereiten.

— — **Am goldenen Steig.** Gebunden Mk. 2.—.

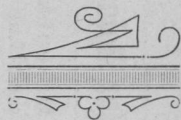
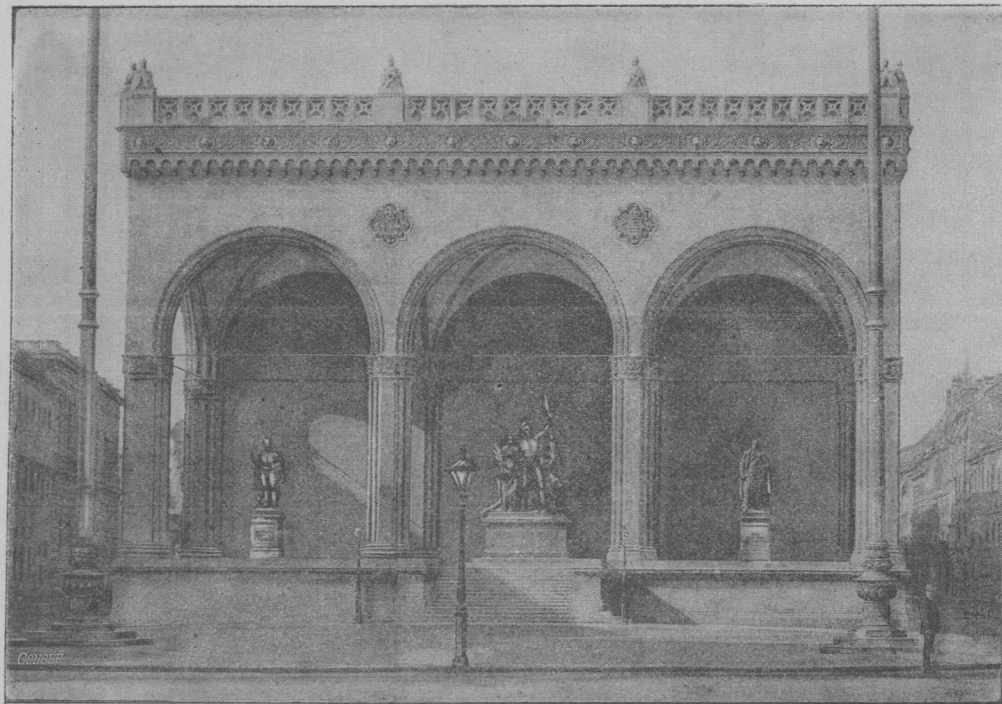
Die herzige Geschichte spielt im böhmisch-bayerischen Wald-
gebirge, jener Gegend, welche die Heimat des Autors bildet
und in der er, wie kein zweiter, Land und Leute kennt. Beim
Lesen des Buches weht es einem wie Waldesduft und Quellen-
rauschen entgegen.

— — **Humoresken.** Broschiert Mk. 1.20.

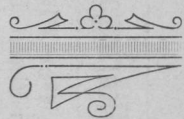
— — **Christ und Jude.** Gebunden Mk. 2.—.

Wenn man einerseits versucht sein könnte, von dem Titel
des Buches auf einen tendenziösen Inhalt zu schliessen, so bürgt
andererseits der Name des Autors dafür, dass man es in keinem
Falle mit einer Kampf- und Streitschrift zu thun hat. Diese
letztere Erwartung bestätigt sich bei der Lektüre des Buches.

Zu beziehen von jeder Buchhandlung und vom
Verlag von Seitz & Schauer, München, Steinsdorfstr. 19 SG.



FELDHERRN-
HALLE.



❁ Zum Mitbringen von der Reise! ❁

G. A. Müller, **Der Pfeifer von Dusenbach**. Ein Lied aus dem Elsass. Herrlicher Prachtband Mk. 3.— (Geschenkwerk ersten Ranges.)

Der bekannte Archäologe und Litterarhistoriker hat sich bereits in seiner früher erschienenen »Nachtigall von Sesenheim« als feinsinniger Poët offenbart; das Werk ist viel besprochen und viel gerühmt worden, und das vorliegende verdient unbedingt kein geringeres Lob. Auf Flügeln des Gesanges führt uns die Mär in längst entschwundene Zeiten. Menschen und Bräuche, die uns die treffliche poëtische Schilderung greifbar deutlich vor Augen führt, sind nicht die heutigen. Aber die Gefühle und Empfindungen — das rein Menschliche — sind uns vertraut. Was zu allen Zeiten das Herz geführt hat und rühren wird, hat die formvollendete Sprache des Dichters verstanden, zu einem ergreifenden Vorgange zu gestalten.

G. A. Müller, **Ave Maria!** Ein Waldkapellenstrauß. Reizendes Prachtbändchen Mk. 1.50.

Vorgenanntes Werkchen dürfte den Ruf des durch die »Nachtigall von Sesenheim« weiteren Kreisen bekannt gewordenen Verfassers als Dichter nicht unwesentlich erhöhen. Eine Reihe der schönsten, herrlichsten Gedichte bietet uns der Verfasser in seinem neuesten geistigen Produkt. Man weiss wirklich nicht, was man bei dem Dichter mehr bewundern soll: den grossartigen Gedankenreichtum, der in jedem der einzelnen Gedichte niedergelegt ist, oder das geniale Können des Meisters, der es versteht, die gefühlvollsten Saiten des menschlichen Herzens in Schwingungen zu versetzen und eine edle Begeisterung für die Himmelskönigin zu entflammen. Die elegante Ausstattung des Werkchens noch dazu, dürfte dasselbe zu einem passenden Geschenk für alle Verehrer der Gottesmutter machen.

Ernst Stöckhardt, **Berchtesgaden**. Ein Sang von Land und Leuten. Hochelegant gebd. Mk. 2.—.

Ein entzückendes Büchlein, sozusagen: ein poëtischer Führer durch das herrliche Berchtesgadener Land! Das prächtig ausgestattete Werkchen, dessen Widmung von Sr. Kgl. Hoheit dem Prinz-Regenten Luitpold von Bayern huldvollst angenommen wurde, wird allen Freunden Berchtesgadens willkommen sein.

Zu beziehen von jeder Buchhandlung und vom
Verlag von Seitz & Schauer, München, Steinsdorfstr. 19 SG.



KURFÜRST MAXIMILIAN.

KÖNIG MAX JOSEF.

Zum Mitbringen von der Reise!

Silberne Medaille, Wien 1898. Goldene Medaille, München 1898.
Ehrendiplom und goldene Medaille, Triest 1898.

Für Frauen und Mädchen und für's Dienstmädchen.

Süddeutsche Familienküche.

Geprüfte Recepte für eine gute
Hausmannskost.

Von **Emilie Kieslinger, Wien.**

—== Schön und dauerhaft gebunden 2 Mark. ==—

180 Hausconditorei-Recepte

Von **Emilie Kieslinger, Wien.**

Broschirt 60 Pfg., hübsch gebunden 1 Mark.

Die Mutter!

Ein Geleitbuch für die junge Frau.

Von **Marie Hölzl,**

Arztenswittve und 25 Jahre Hebamme in München.

Elegant broschirt 1 Mark, gebunden 1 Mk. 50 Pfg.

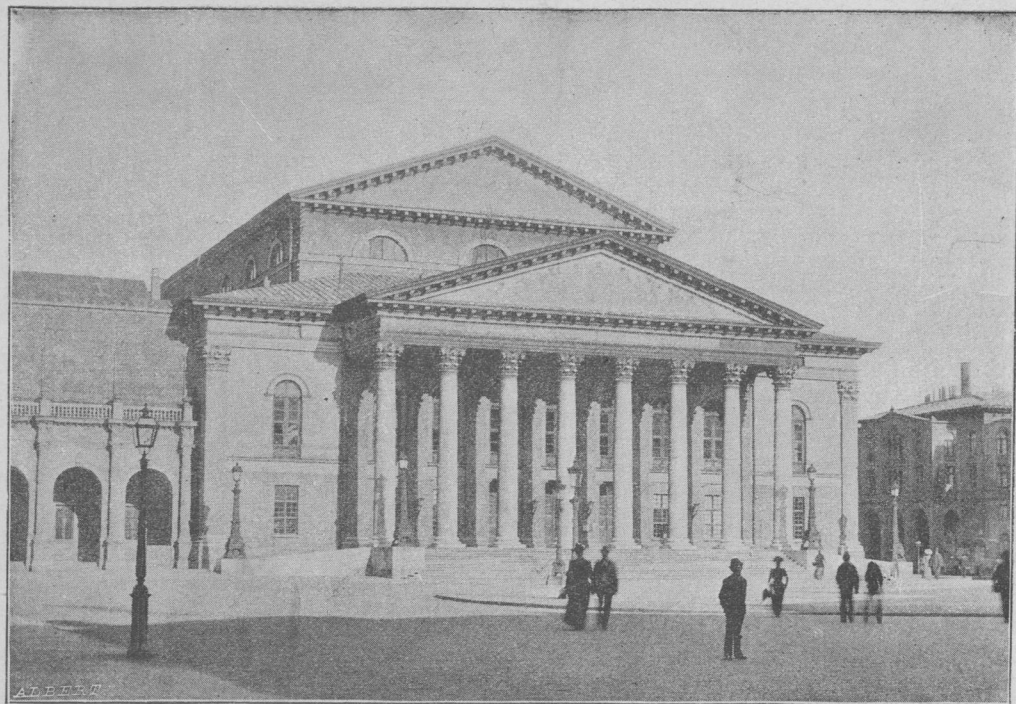
Unser Dienstmädchen —

**was es wissen und leisten muss und
wie es sich verhalten soll.**

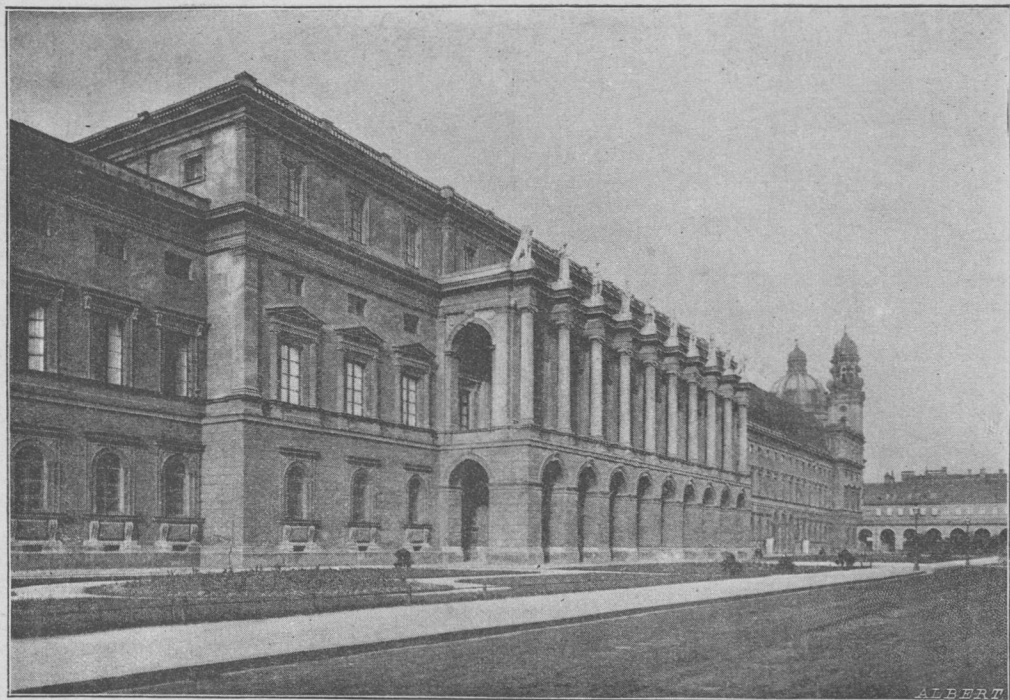
Von Frau **Marie Salberg** und Frau **Elisabeth Glas.**

Broschirt 80 Pfg., hübsch gebunden Mk. 1.20.

Zu beziehen von jeder Buchhandlung und vom
Verlag von Seitz & Schauer, München, Steinsdorfstr. 19 SG.

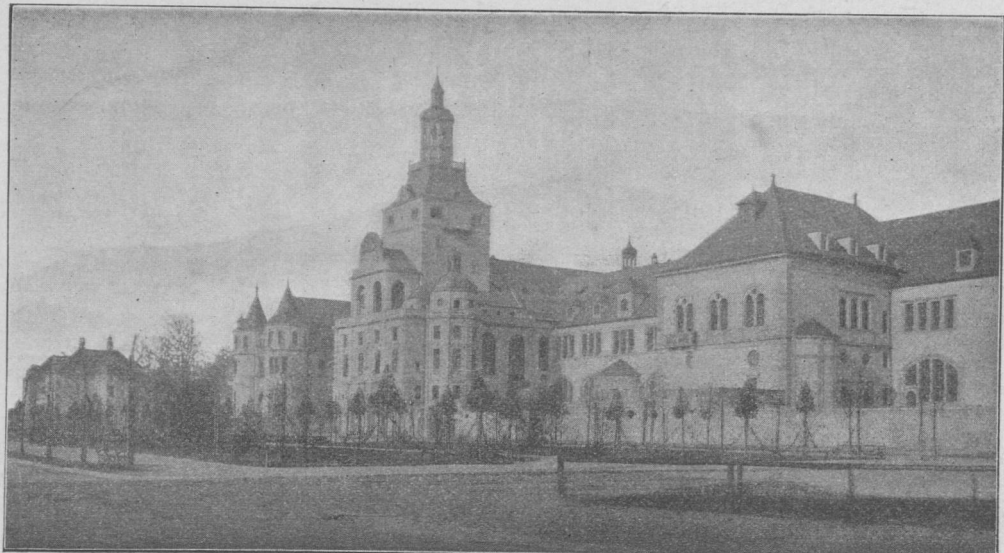


KGL. HOF-
THEATER.



KGL.
RESIDENZ.

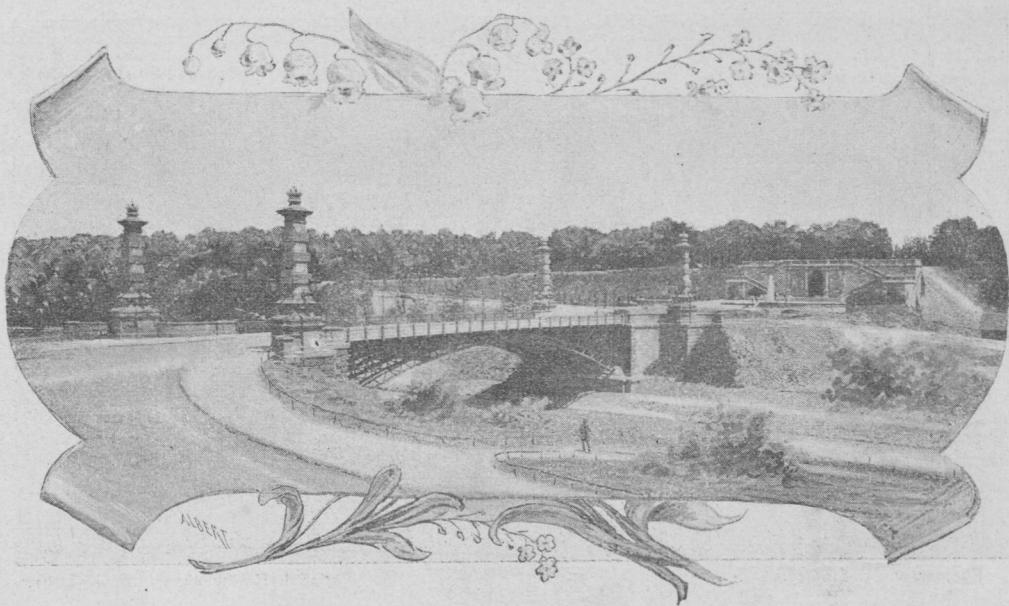




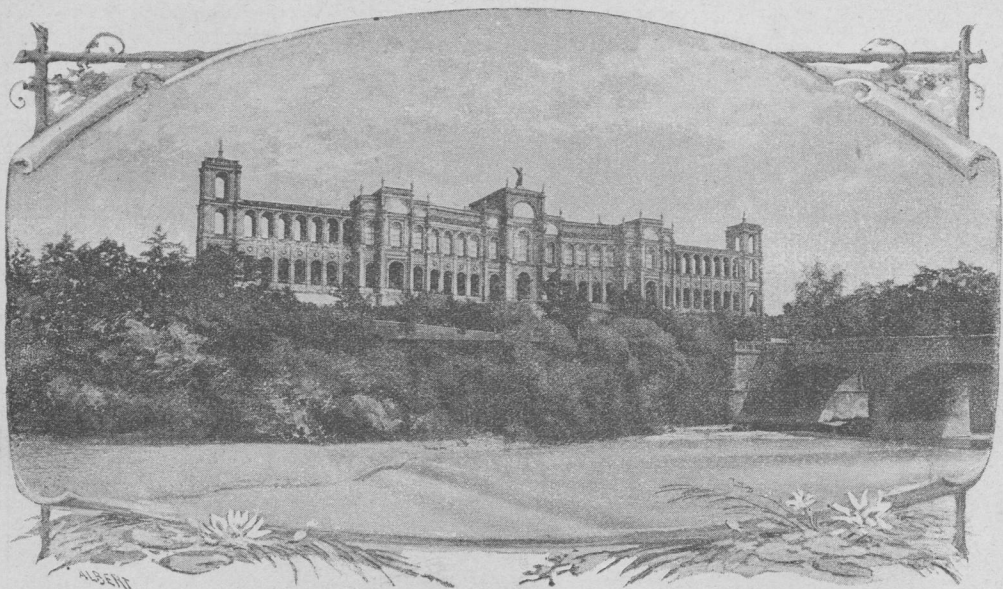
Photogr. v. M. Stuffer.

Verlag d. Hofkunsthdlgung G. Stuffer.

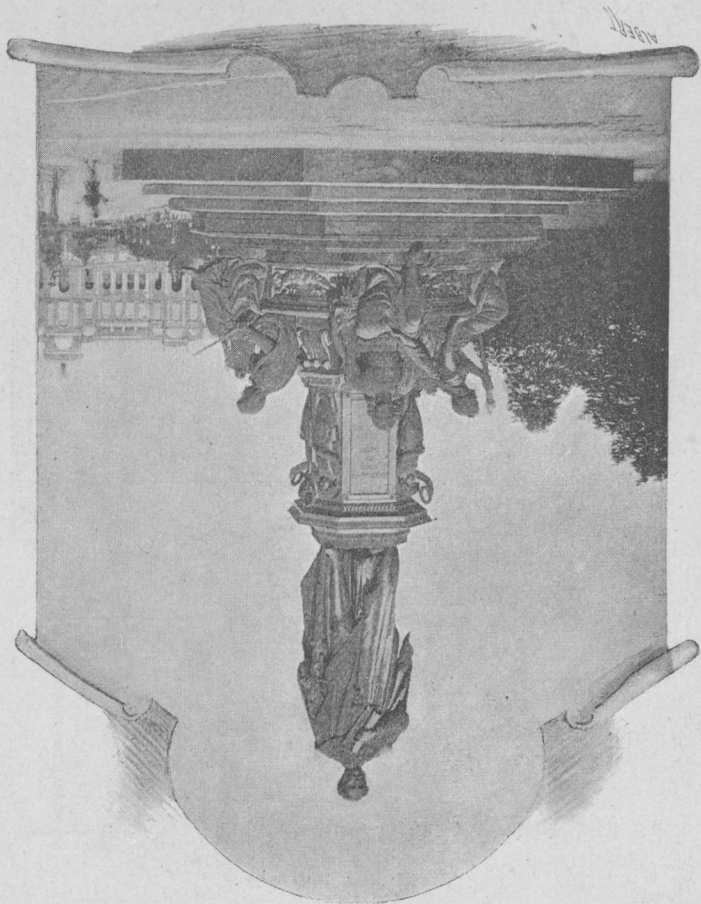
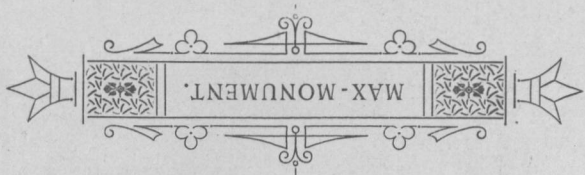
Das neue Nationalmuseum an der Prinz-Regentenstrasse.

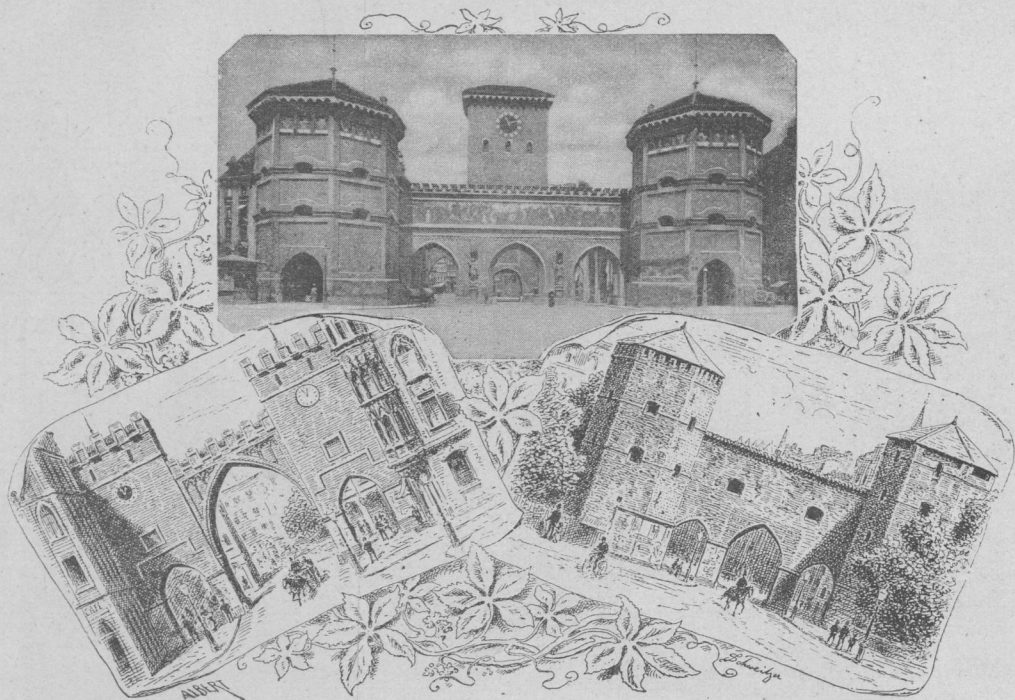


PRINZREGENTEN-BRÜCKE.



MAXIMILIANEUM.





ISARTHOR.



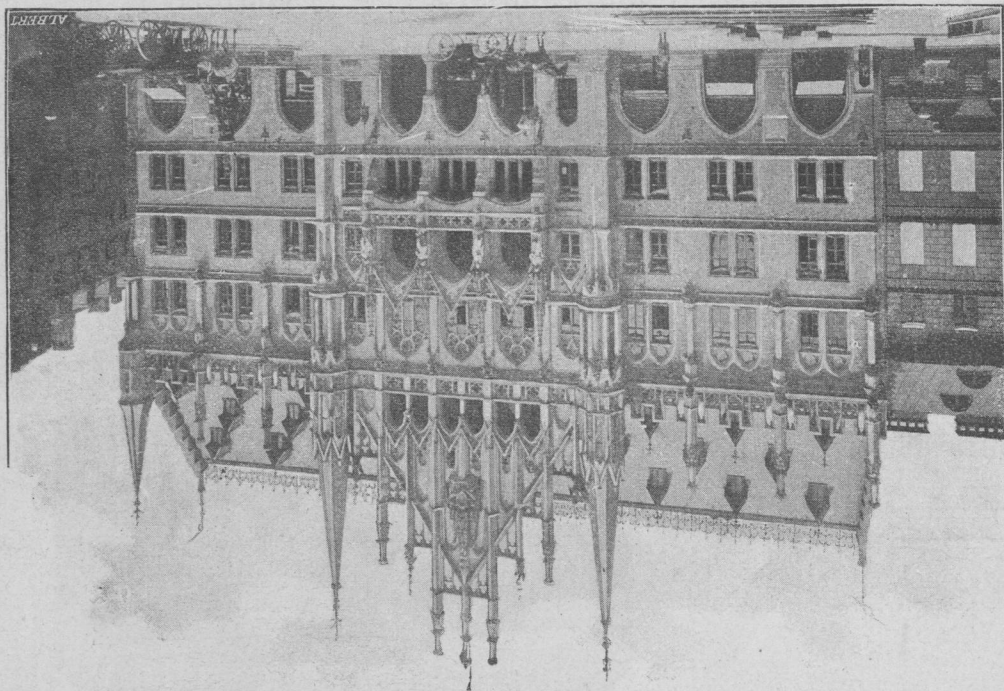
KARLSTHOR.



SENDLINGERTHOR.

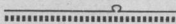


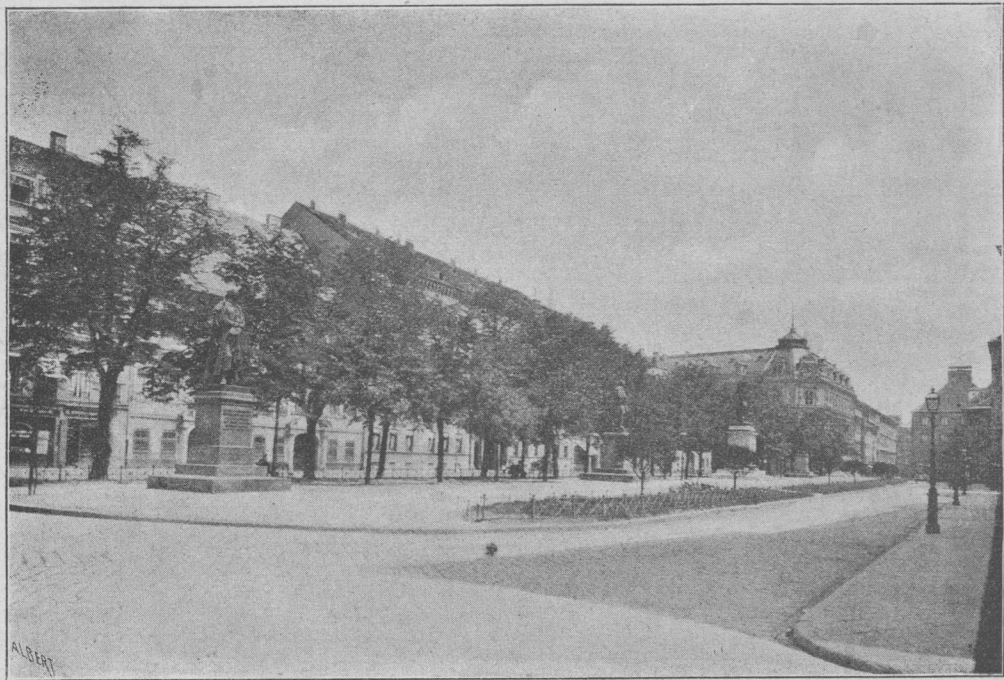
RATHHAUS.





DOMKIRCHE.





PROMENADE-
PLATZ.





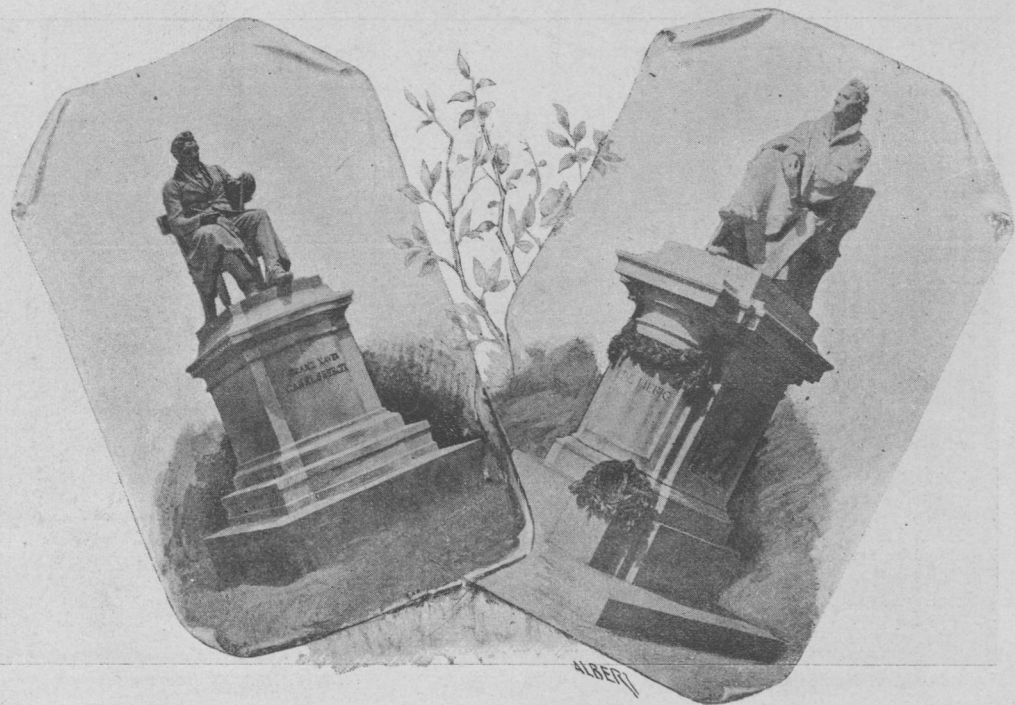
Photogr. v. Max Stuffer.

Verlag d. Hofkunsthändler G. Stuffer.

Wittelsbacherbrunnen.

☆☆☆

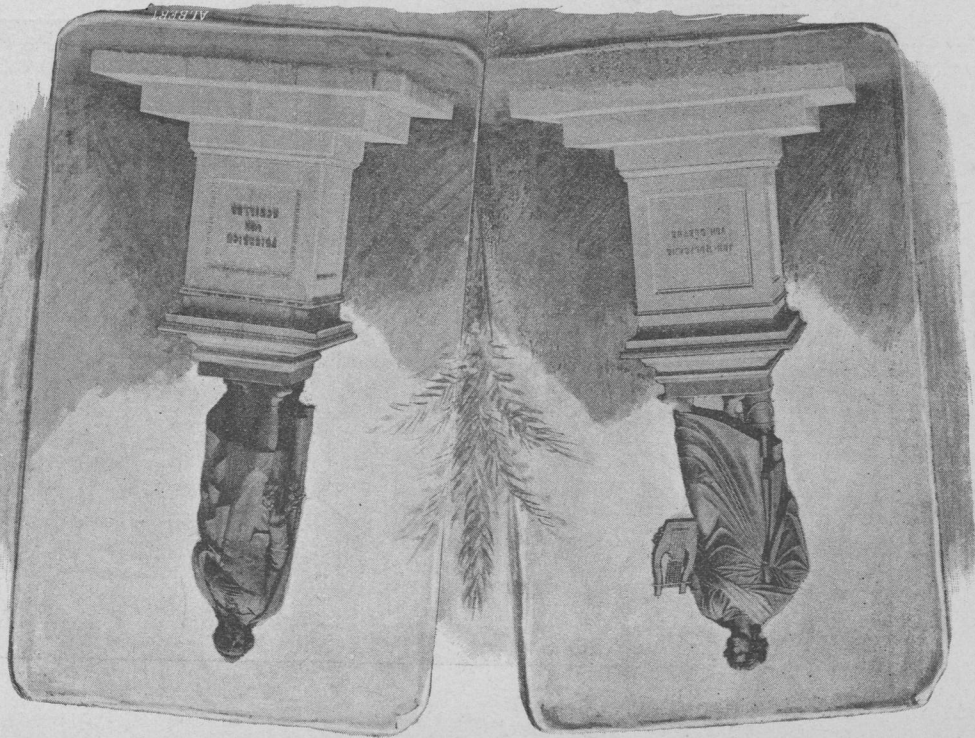
☆☆☆

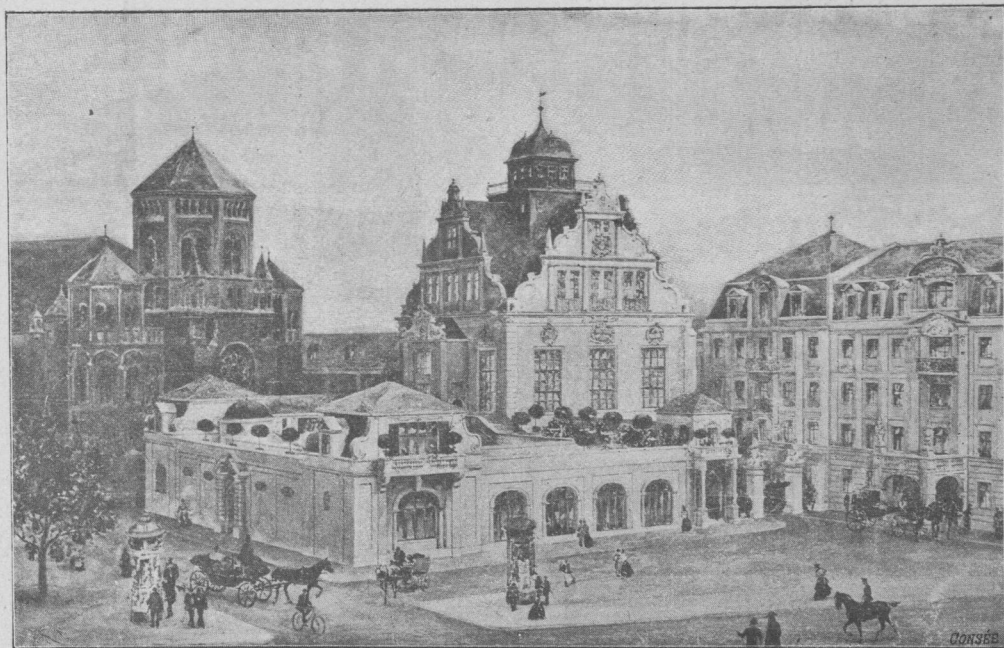


GABELSBERGER-MONUMENT.  LIEBIG-MONUMENT.

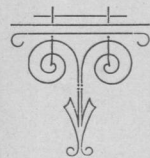
1
SCHILLER-MONUMENT.

GOETHE-MONUMENT.





KÜNSTLER-
HAUS.





BAVARIA.



	Per Flasche		Per Flasche
Cognac 0	Mk. 2.—	3. Cognac Marke MF	Mk. 5.—
„ 00	„ 2.50	4. Cognac Marke C*F*A	„ 5.75
„ 000	„ 3.—	5. Cognac Marke D*F*C*B	„ 6.50
1. Cognac spécial	„ 3.50	6. Cognac Marke V*S*D*P	„ 8.—
2. Cognac supérieur	„ 4.—	7. Cognac Marke S VPM	„ 9.—

Bei Bezug in Originalkisten à 12/1 Flsachen mit entsprechendem Rabatt.

Cognac in Touristenfläschchen

* Mk. 1.—, ** Mk. 1.25, *** Mk. 1.50 per Fläschchen.

Gutachten erster ärztlicher Autoritäten.

Unterm 18. Januar l. Jhrs. übermittelten Sie mir einige Proben Cognac mit der Etiquette: Cognac Type Grand Champagne. Deutsch-Französische Cognac-Brennerei München—Cognac. Diese Cognac-Proben enthielten in 100 ccm 47,450 ccm Alkohol, 1,300 gr Extract, 0,466 gr Zucker (Dextrose). Hieraus, wie aus der Prüfung auf Nebenbestandtheile, welche Cognac zu enthalten pflegt, ergibt sich, dass die Cognac-Proben, die sich ausserdem durch sehr guten Geschmack auszeichnen, in ihrer Zusammensetzung französischem Cognac entsprechen.

München, den 23. Februar 1894.

Hygienisches Institut der k. Ludwig-Maximilian-Universität.

gez. Kgl. Geheimrath **Dr. M. von Pettenkofer**, Universitäts-Professor.

Der Aktien-Gesellschaft Deutsch-Französische Cognac-Brennerei und Weinsprit-Raffinerie (vorm. Gebr. Macholl) München, Spitalstrasse 10, bestätige ich auf Ansuchen, dass im hiesigen Allgemeinen Krankenhaus links d. Isar seit Mitte Juli 1892 Cognac der gen. Firma als Ersatz des französ. Cognacs verwendet wird und dass derselbe in Bezug auf Aussehen, Geschmack und gleichmässige Beschaffenheit jederzeit befriedigt hat.

München, den 8. Februar 1894.

Direktorium des städt. Krankenhauses.

gez. Kgl. Geheimrath **Dr. v. Ziemssen**, Universitäts-Professor.

Apotheke des städt. Krankenhauses links d. Isar.

gez. **Speth**, Oberapotheker.

Der Unterzeichnete bestätigt hiemit, dass die ihm zur Probe übersandten Sorten Cognac aus der Deutsch-Französischen Cognac-Brennerei München—Cognac von vorzüglich gutem und reinem Geschmack und Geruch sind, und hierin guten französischen Marken gleichkommen.

Ich stehe nicht an, diese Cognacs für den ausgedehnten Gebrauch bei Kranken zu empfehlen, zumal sie sich im Preise wesentlich niedriger stellen als gleichwerthige echt französische.

München, den 3. Januar 1894.

gez. **Dr. G. v. Hoesslin**,
kgl. Hofstabs- und prakt. Arzt.

In allen besseren Geschäften der Branche erhältlich.



*Gesetzlich
geschützt*
**The Continental
Bodega Company**

Die beste
Bezugsquelle für
garantirt ächte Südweine:

Portwein

Sherry

Madeira

Marsala

Malaga

Tarragona

etc.

Kalter Imbiss. Frühstücksweine glasweise vom Fass.

Filiale: **München**, Neuhauserstrasse 12.

Gebrüder Girard

Internat. Speditionshaus

Bureaux:
Schwanthaler-
strasse 73/o.



Telephonruf:
7276.

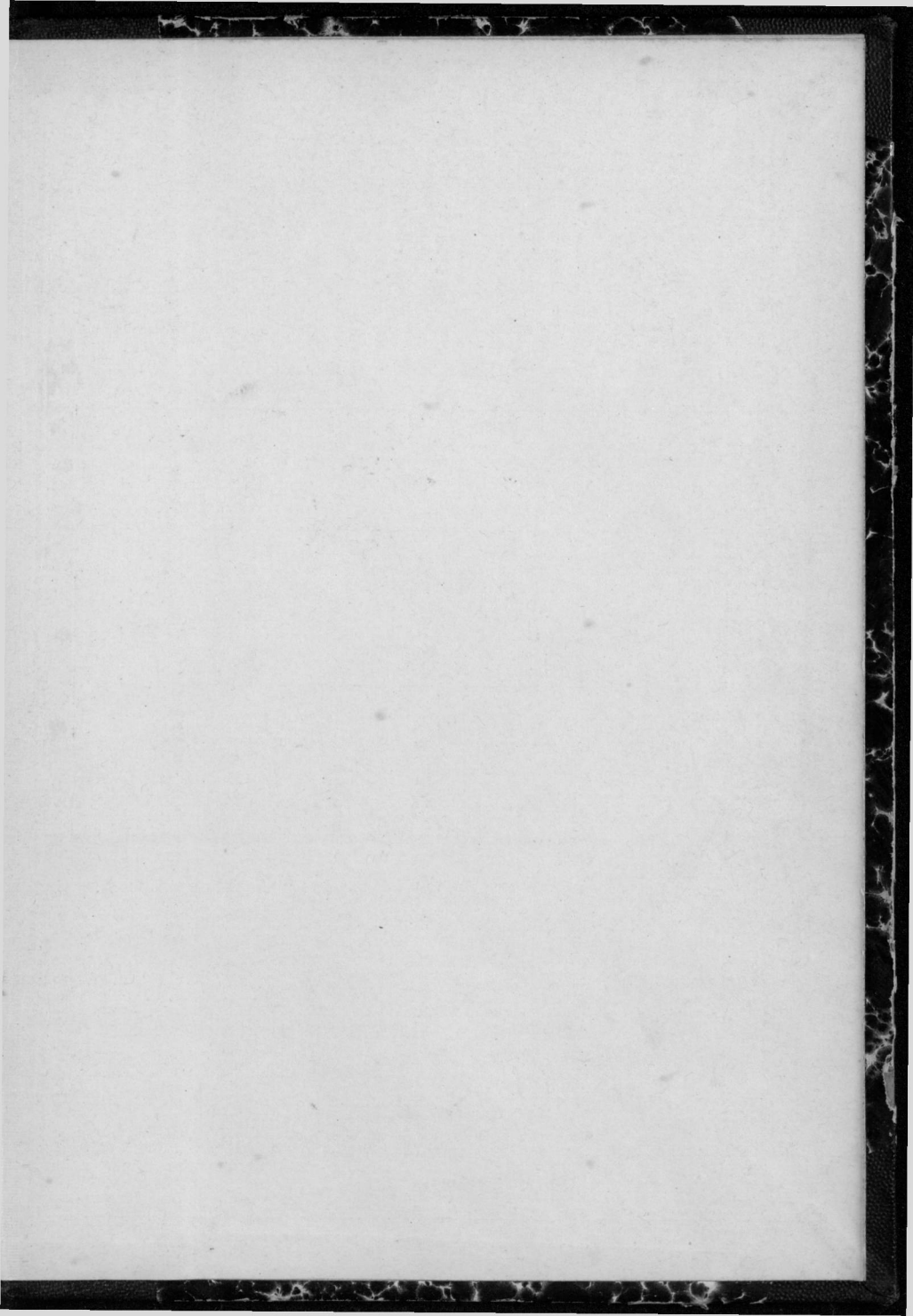
Hof-Spediteure der italienischen Krone.

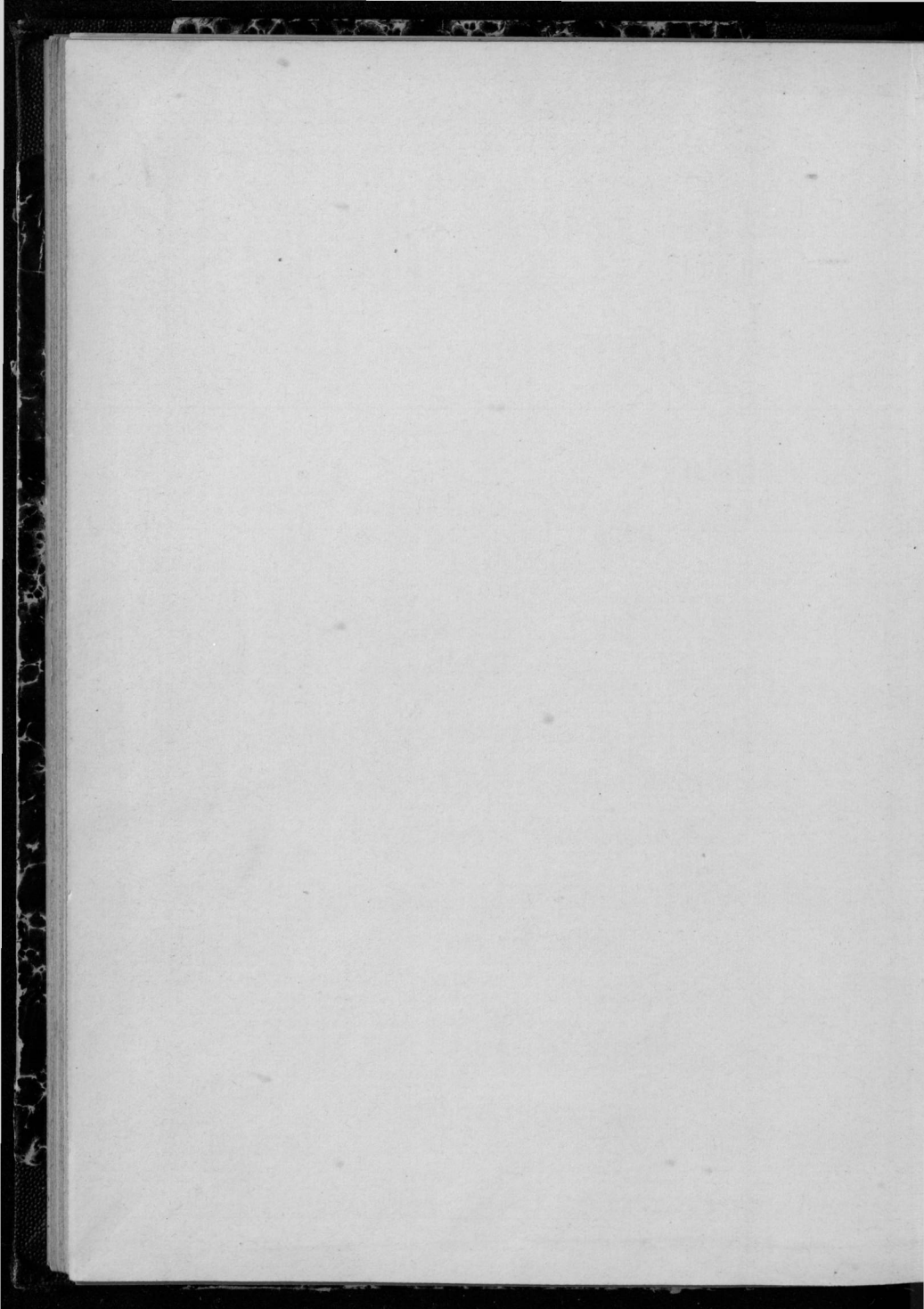
Uebernehmen: **Einlagerung, Verpackung,
Beförderung von Möbel, Kunstwerken, Reise-
Effecten und Werthsachen.**

Einlagerung, Belehnung u. Verkauf
von Waaren.

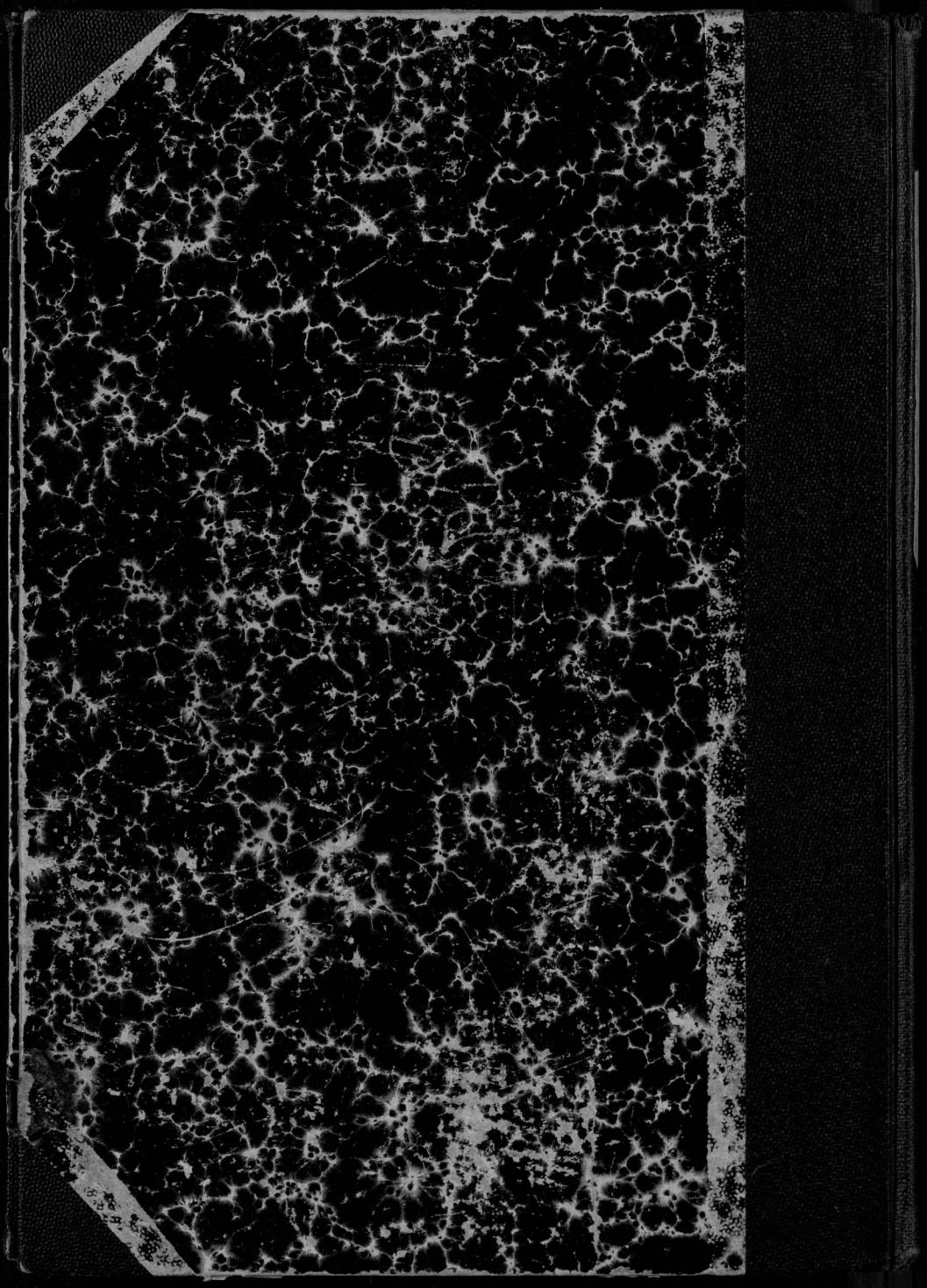
Beförderung von Gütern innerhalb Deutschland's
und  **speciell in's Ausland.** 







Bögf



Kronegg, Ferdinand

Das königliche Hofbräuhaus wie es war und wie es ist [mit einem Anhang: München in Bildern]

München [1898]

Bavar. 1554 kd

urn:nbn:de:bvb:12-bsb00048989-2

Die PDF-Datei kann elektronisch durchsucht werden.